

UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN

DES FÖRSTERS SUPPEN

Wildrahmsuppe mit Pilzragouteinlage

Samtige Wildsuppe mit Einlage

Fr. 8.50

Marronicrèmesuppe

Crémige Kartoffel-Kastaniensuppe, ideal für den Einstieg

Fr. 8.50

VORSPEISEN

Herbstsalat mit lauwarmen Hirschfiletstreifen

Mit Trauben und in Butter sautierten Hirschfiletstreifen garniert, an Balsamicodressing

Fr. 15.00

Jägerplättli

,Bunter Vorspeiseteller mit Hirschtrockenfleisch, Wildpastete, Hirschsalsiz, Kürbischutney und Greyzer

Fr. 15.00

Hirschcarpaccio nach Freiburgerart

Hauchdünne Scheiben von Hirschfleisch, mit Olivenöl und Pfeffer gewürzt, mit Greyzerscheiben belegt

Fr. 16.50

Käsespätzli Weidmannsheil als Vorspeise

Mit frischen Pilzen, Rahm und Käse

Fr. 12.50

als Hauptgang

Fr. 18.00

Försters Blattsalat

Grüner Salat mit lauwarmen Pilzen, Speck, Croutons und Trauben, Serviert mit italienischer Sauce.

Fr. 11.50

ES ISCH SAUSER-ZIIT

1 DL FR. 2.00

5 DL FR. 9.50

1 LT FR. 18.00

Unpasteurisierter Sauser aus Italien.

HAUPTSPEISEN

Gempfeffer Waidmannsheil

Fr. 30.00

kräftiger Gempfeffer , mit Wachholderschnaps verfeinert, begleitet von unseren hausgemachten Wildbeilagen , Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Spätzli und einem Mirzaapfel

Hirschkraut Jägerart

Fr. 29.00

Zarter Pfeffer, nach meinem Hausrezept im ganz geheimen zubereitet
Mit Silberzwiebeln, Brotcroutons und Speck garniert. Dazu servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Wildbeilagen , Rotkraut Rosenkohl, Marroni und Spätzli

Wildbeilagenteller (Nicht vegetarisch)

Fr. 24.00

Für die „Beilagen-Liebhaber“. Geniessen Sie Rotkraut und Marroni. Oder den zarten Rosenkohl, und natürlich der Mirzaapfel mit Preiselbeerfüllung. Auch Spätzli dürfen nicht fehlen. Mit einem Pilzragout und saisonalem Gemüse ausgarniert.

Rehschnitzel „Odin“

Fr. 38.50

Rehschnitzelmedaillons an einer Wild-Apfelrahmsauce, mit Calvados verfeinert
Serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und glasierten Kastanien.

Rehgeschnetzeltes „Diana“

Fr. 35.50

Zartes Rehgeschnetzeltes an einer Wildrahm-Kastaniensauce
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni garniert.

Rehschnitzel „Bocca“

Fr. 37.50

Rehschnitzelmedaillons belegt mit Salbei und Rohschinken, gebraten, auf einer Portweinsauce
Serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni

Wildteller „Stephanie“

Fr. 38.50

Zartes Rehmedaillons und Hirschfilet grilliert, an einer Ananas-Orangen-Pfeffersauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni, garniert.

Hirschfilet „Baschi“

Fr. 37.00

Zartes Hirschfiletmedaillons an einer Hagebuttensauce
mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Mirzaapfel garniert. Serviert mit Spätzli.

Hirschfilettranchen „Alexandra“

Fr. 36.00

Mit einer Eierschwämmli-Rahmsauce.
mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und Marroni vervollständigt.

Hirschfiletstroganoff „Val Calanca“

Fr. 35.50

Nicht mit Bündnerhirsch, aber eben so gut. Mit einer Waldpilzgarnitur,
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Herkunftsangaben: Hirsch: EU, NZL (Zucht) Reh: D/A/PL Gämse: A (je nach Angebot)
Lieferant: Simmen, Altdorf, Mérat Luzern

(Saisonale Aenderung vorbehalten)
Hirschkraut: NZL Mérat Luzern
Gämspfeffer: D (Bischofsberger, Zürich)

Alle Preise inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.