WILDGERICHTE

2025

UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN

DES FÖRSTERS SUPPEN

Wildrahmsuppe mit Pilzragouteinlage — Fr. 10.50
Samtige Wildsuppe mit Einlage

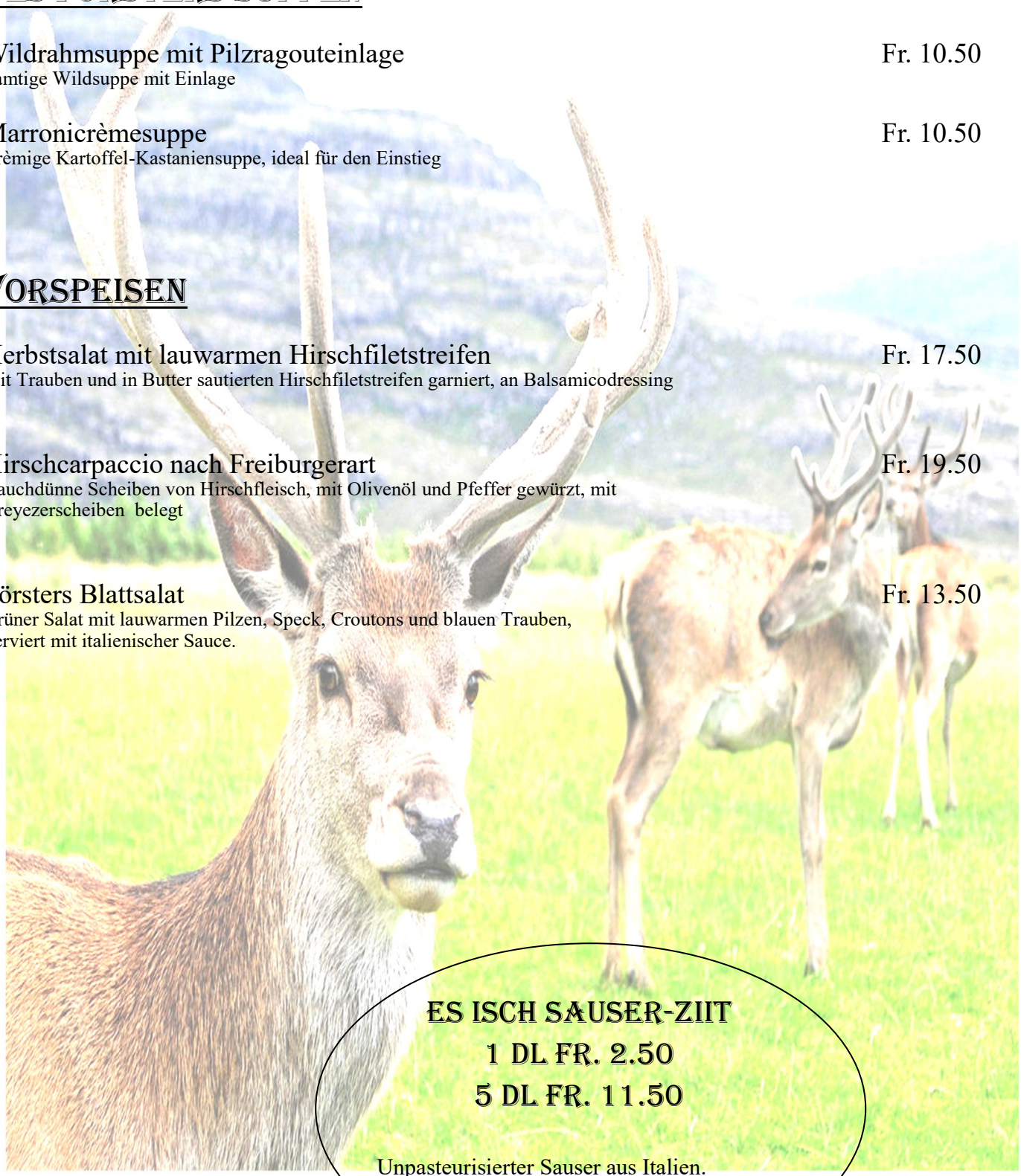
Marronicrèmesuppe — Fr. 10.50
Crèmige Kartoffel-Kastaniensuppe, ideal für den Einstieg

VORSPEISEN

Herbstsalat mit lauwarmen Hirschfiletstreifen — Fr. 17.50
Mit Trauben und in Butter sautierten Hirschfiletstreifen garniert, an Balsamicodressing

Hirschcarpaccio nach Freiburgerart — Fr. 19.50
Hauchdünne Scheiben von Hirschfleisch, mit Olivenöl und Pfeffer gewürzt, mit Greyezerscheiben belegt

Försters Blattsalat — Fr. 13.50
Grüner Salat mit lauwarmen Pilzen, Speck, Croutons und blauen Trauben, Serviert mit italienischer Sauce.



ES ISCH SAUSER-ZIIT
1 DL FR. 2.50
5 DL FR. 11.50

Unpasteurisierter Sauser aus Italien.

HAUPTSPEISEN

Gemspfeffer Waidmannsheil **Fr. 35.00**
kräftiger Gemspfeffer , mit Wachholderschnaps verfeinert, begleitet von unseren
hausgemachten Wildbeilagen , Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Spätzli und einem Mirzaapfel

Hirschpfeffer Jägerart **Fr. 34.00**
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 und Mirzaapfel

Wildbeilagenteller (Nicht vegetarisch) **Fr. 29.00**
Für die „Beilagen-Liebhaber". Geniessen Sie Rotkraut und Marroni. Oder den zarten
Rosenkohl, und natürlich den Mirzaapfel mit Preiselbeerfüllung. Auch Spätzli
dürfen nicht fehlen. Mit einem Pilzragout und saisonalem Gemüse ausgarniert.

Rehschnitzel „Odin" **Fr. 39.50**
Rehschnitzelmedaillons an einer Wild-Apfelrahmsauce, mit Calvados verfeinert
Serviert mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli und glasierten Kastanien und Mirzaapfel

Rehgeschnetzeltes „Diana" **Fr. 38.50**
Zartes Rehgeschnetzeltes an einer Wildrahm-Kastaniensauce
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Marroni und einem Mirzaapfel garniert.

Wildteller „Stephanie" **Fr. 41.50**
Zartes Rehmedaillons und Hirschfilet grilliert, an einer Ananas-Orangen-Pfeffersauce
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni, garniert.

Hirschfilettranchen „Alexandra" **Fr. 41.00**
Mit einer Eierschwämmli-Rahmsauce.
mit Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Mirzaapfel und Marroni vervollständigt.

Hirschfiletstroganoff „Val Calanca" **Fr. 39.50**
Nicht mit Bündnerhirsch, aber eben so gut. Mit Waldpilzen verfeinert,
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Rosenkohl

Käsespätzli Weidmannsheil **Fr. 20.50**
Mit frischen Pilzen, Rahm und Käse verfeinert

****

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

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

Alle Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.