



WILDGERICHTE

2026

UNSERE WILDSPEZIALITÄTEN

DES FÖRSTERS SUPPEN

Wildrahmsuppe mit Pilzragouteinlage
Samtige Wildsuppe mit Einlage

Fr. 10.50

Marronicrèmesuppe
Crémige Kartoffel-Kastaniensuppe, ideal für den Einstieg

Fr. 10.50

VORSPEISEN

Herbstsalat mit lauwarmen Hirschfiletstreifen
Mit Trauben und in Butter sautierten Hirschfiletstreifen garniert, an Balsamicodressing

Fr. 18.00

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

Fr. 19.50

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

Fr. 14.00

ES ISCH SAUSER-ZIIT

1 DL FR. 2.70

5 DL FR. 13.00

Unpasteurisierter Sauser aus Italien.

HAUPTSPEISEN

Gemspfeffer Waidmannsheil

Fr. 35.00

kräftiger Gempfeffer , mit Wacholderschnaps 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 „Baschi“

Fr. 41.00

An einer Preiselbeeren-Gin-Wildrahmsauce. 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

Gämspeffer: D (Bischofsberger, Zürich und Mérat Luzern)

Alle Preise inklusive 8.1 % Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.