

WILD BEVORZUGT



AUS HEIMISCHER JAGD

Suppe

Kürbisrahmsuppe

mit steirischem Kernöl

Vorspeise

Fr. 7.80

Portion

Fr. 9.80

Salat

Herbstlicher Blattsalat

mit lauwarmem Speck
und Sonnenblumenkernen an
Balsamico -Dressing

Vorspeise

Fr. 9.80

Portion

Fr. 16.80

Hausgemachter Pfeffer

Reh, Hirsch, oder Wildschweinpfeffer (je nach Jagderfolg)

Rehpfeffer „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli

Fr. 25.80

und Preiselbeerapfel

kleine Portion

Fr. 19.80

Hirschpfeffer „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli

Fr. 23.80

und Preiselbeerapfel

kleine Portion

Fr. 17.80

Wildschweinpfeffer „Jäger – Art“ mit hausgemachten Spätzli

Fr. 21.70

und Preiselbeerapfel

kleine Portion

Fr. 16.70

Hauptspeisen

Wildschweinschnitzel Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 21.60

Wildschwein Bratwurst an Zwiebelsauce mit Spätzli
und Preiselbeerapfel Fr. 19.80

Wildhackbraten an leichter Waldpilzsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 23.80
kleine Portion Fr. 18.90

Wald & Wiesen Teller mit Rotkraut, Rosenkohl und
Marroni etc. mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 22.80

Portion Herbstgemüse als Beilage zum einem Hauptgericht
Rotkraut, Rosenkohl und Marroni Fr. 8.80



Hirschnitzel Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 24.70

Hirschgeschnetzeltes Förster – Art
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 21.80

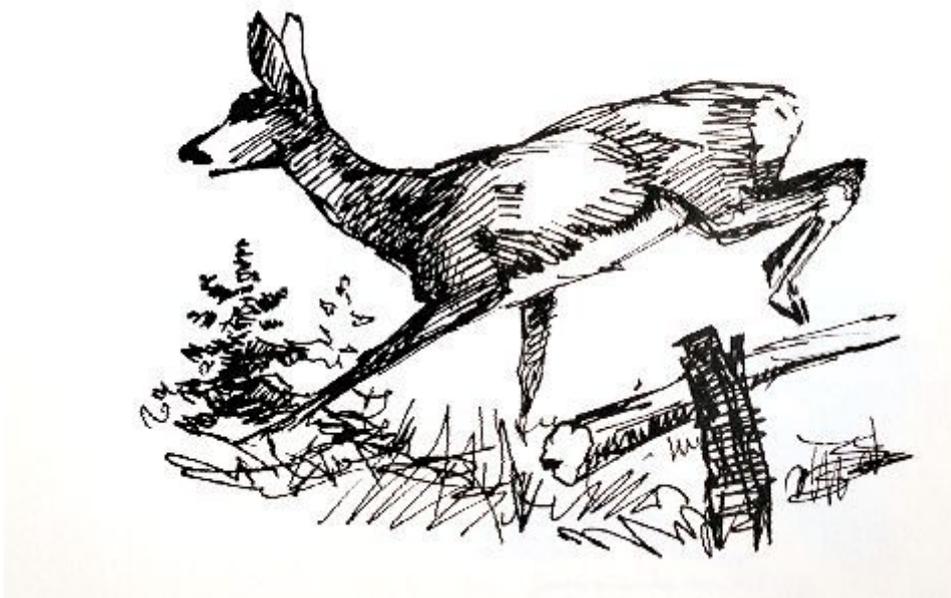
Rehschnitzel Förster – Art an Cognac – Waldpilzsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 27.90

Reh Leber a la Chef de Cousine mit hausgemachten
Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 33.80

Wildfilet Pourri :
vom Reh, Hirsch und Wildschwein an Cognac – Waldpilzsauce mit hausgemachten
Spätzli und Preiselbeerapfel Fr. 43.90

AUF VORBESTELLUNG: ab zwei Personen

Reh- Entrecôte an Cognac – Waldpilzsauce mit
Marroni, Rosenkohl, Rotkraut, Trauben, Preiselbeerapfel,
Früchte und hausgemachten Spätzli pro Pers. Fr. 46.80



Cordon bleu *(ca. 250 g) 20 Min. Fr. 29.30
Schweinsschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt,
paniert, in Butter goldgelb gebraten

Gossauer Steak *(ca. 250 g) Fr. 25.80
Vom Schweinsrücken geschnitten, vorsichtig grilliert,
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter

Kl. Portion

Paniertes Schnitzel* Fr. 17.20 Fr. 22.90
zwei Schweinsschnitzel paniert mit Semmelbrösel,
in Butter goldgelb gebraten

Pouletschnitzel „Café de paris“ * Fr. 16.90 Fr. 20.90
mit hausgemachter Kräuterbutter

Rindshuft- Steak „Café de paris“ * Fr. 28.90
mit hausgemachter Kräuterbutter

Fitnesssteller klassisch
mit frischen Saisonsalaten und hausgemachter
Kräuterbutter serviert mit:

Kalbfleisch	Fr. 18.20	Fr. 28.20
Schweinefleisch	Fr. 16.40	Fr. 21.90
Pouletschnitzel	Fr. 16.40	Fr. 21.90

Kalbsbratwurst
Vom Grill mit Zwiebelsauce und einer feinen Butterrösti. Fr. 18.90

Gemüse als Beilage:	Kleine Portion	Fr. 4.90
	Grosse Portion	Fr. 6.90

Zu allen Gerichten mit * servieren wir:

Pommes frites, Röstikroketten, Nudeln, Hörnli,
Basmatireis, Country fries

Mit Aufpreis: Hausgemachte Butterrösti Fr. 4.30