



# Wildkarte

**Kürbissuppe \* Haus - Art\***  
mit Kürbiskernöl

Portion  
Fr. 10.50

Vorspeise  
8.50

**Hirschpastete mit Marroni**  
mit Johannisbeergelée, begleitet von  
Waldorfsalat und Früchten

Fr. 22.--

17.--

**Försters Schlemmerteller**  
Luftgetrocknetes Reh, -Hirsch und Wildschweinrohschinken  
mit Hirschsalametti und Churer Alpkäse

Fr. 27.--

19.50

**Jägermeistersalat**  
Blattsalate, Speckwürfeli, Eierschwämmli  
mit zartem Wildfleisch an Himbeerdressing

Fr. 23.--

18.--

**Toast Diana**  
Geschnetzeltes Wildfleisch mit Trauben  
an einer delikaten Wildrahmsauce auf Toast serviert

Fr. 28.--

23.--

**Hirsch-Siedwurst „Spezial“**  
(Zubereitungszeit 15. Min)

mit Brot  
mit Rösti

Fr. 13.--

Fr. 18.--

**Blätterteig Pastetli nach Försterinnen -Art**  
mit delikaten Pilzen gefüllt, an Cognacrahmsauce

Fr. 28.--

**Kürbis - Tortelli**  
an einer sämigen Balsamico Sauce,  
garniert mit Apfel mit Preiselbeeren  
und Gebackene Kürbiskernen

Fr. 26.--

**Hirsch-Filet vom Grill**  
mit Polenta und Herbstgemüse

Fr. 39.--

**Wildbret - Spiess**  
Medaillon vom Hirsch, Wildschwein und Reh  
mit Specktranchen und Waldpilzen auf Rösti serviert

Fr. 38.--



### **Baked Patato**

mit Hirschfleisch und Gemüsestreifen  
an Wildrahmsauce

**Fr. 25.—**

### **Hubertuspfanne**

Geschnetzeltes Wildfleisch  
Mit Champignons, Gemüse und Spätzli  
Im Pfännli serviert

**Fr.32.--**

### **Rehschnitzel nach \* Winzer-Art\***

Rosé gebratene Rehschnitzel mit Trauben,  
Rosenkohl, Kastanien und Butterspätzli

**Fr. 39.50**

### **Rehpfeffer Jäger-Art**

Das klassische Gericht mit Specklardons  
Champignons, Silberzwiebeln und Brotwürfeln  
Dazu hausgemachte Spätzli

**Fr. 36.--**

### **Hirschpfeffer**

ein rassischer Pfeffer mit Pilzen  
serviert mit hausgemachten Spätzli oder Nudeln

**Fr. 27.—**

mit Rotkraut und Apfel

+ Fr. 4.--

### **Hirsch Entrecôte \* Madagaskar\***

garniert mit einem halben Pfirsich, Butterreis

**Fr. 38.--**

Unser Wildfleisch kommt aus: CH, A, NZ, oder Ungarn

### **Herbst – Teller**

Rotkraut, Kastanien, Herbstgemüse,  
Spätzli an Butter, Pfirsich, Pilze und Wildrahmsauce

**Fr. 26.--**

## **DESSERTS**

### **Coupe Nesselrode**

Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm

**Fr. 11.--**

**Port. Vermicelles mit Rahm**

**Fr. 11.--**

**½ Port. Vermicelles mit Rahm**

**Fr. 8.80**