

Marie Piller & Försterhaus Team

Speisekarte

Herzlich Willkommen

Menu

Soyez les bienvenus



*Restaurant
zum Försterhaus*

1736 St. Silvester ■ *www.restaurant-försterhaus.ch*

Netto Preise in Schweizer Franken, inkl. Mwst ■ *Prix nets en francs suisses, TVA inclus*



Suppen, Salat e3 kleine Imbisse

Soupes, salades e3 petites collations

Knoblauch- Crème 5,50
Crème à l'ail

Safran- Crème 5,50
Crème de safran

Salat grün 5,50
Salade verte

Salat gemischt 7,50
Salade mêlée

Salatteller gross 12,50
Grande assiette de salades diverses

Poulet-Flügeli mit Frites oder Salat 13,50
Ailerons de poulet avec frites ou salade

Chicken Nuggets mit Frites 12,50
Chicken Nuggets et frites



Hauptgerichte

Plats principaux



Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter, Gemüse und Frites *	30.–
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, légumes de saison et frites *	
Pferde-Entrecôte mit Pfeffersauce, Salat gemischt und Frites *	26.–
Entrecôte de cheval, sauce au poivre, salade mêlée et frites *	
Schweins-Rahmschnitzel mit Gemüse und Frites *	23.–
Tranche de porc à la crème avec légumes de saison et frites*	
Schweins-Filet-Mignons mit Pilzsauce, Gemüse und Frites *	26.–
Filet-Mignon de porc aux champignons, légumes de saison et frites*	
Schweinschnitzel paniert mit Gemüse und Frites *	20.–
Tranche de porc panée avec légumes de saison et frites *	
Fitness-Teller: Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter, Salat	19,50
Assiette Fitness: Entrecôte de cheval beurre aux herbes, salade	
Egli-Filet frittiert mit grünem Salat und Frites	23.–
Filets de perche frits avec salade et frites	
Gemüseteller	13,50
Assiette de légumes de saison	

*Beilagen: Frites, Nüdeli, Kroketten, Rösti *Garnitures: Frites, Nouilles, Croquettes, Rösti



La danse des röstis

Rösti Festival



**Nature
mit Zwiebeln
aux oignons** 11,50

**Nature & Speck,
mit Zwiebeln und Speck
aux oignons et lardons** 12.–

**Clocharen,
mit fein gebratener Cervelats und Käse überbacken
avec cervelas grillés et fromage** 14,50

**Försterhaus,
mit Käse und Rahm überbacken
gratinée fromage et crème** 14,50

**Hühner,
mit zwei Spiegeleiern
avec deux œufs au plat** 14,50

**Seeländer,
mit Gemüse garnitur
avec garniture de légumes de saison** 14,50

**Walliser,
mit cremigem Raclettekäse, Tomaten und Spiegelei
fromage à raclette, tomates et œuf** 14,50



Wanderer, mit einem Paar Schweinswürstli avec une paire de saucisses de porc	16,50
Bauern, mit feiner Bratwurst und Zwiebelsauce avec saucisse à rotir et sauce aux oignons	17,50
Hawaiï, mit Ananas, Curry und Käse überbacken ananas, curry et fromage	14,50
Asia, mit zwei Crevettenspiessli und scharfer Kräutersauce deux brochettes de crevettes, sauce relevée aux herbes	16,50
St.Silvester, mit warmem Bauernschinken avec jambon à l'os tiède	17,50
Seppli, mit Schweinsgeschnetzeltem avec émincé de porc	18,50
Österreicher, mit paniertem Schweinsschnitzel avec tranche de porc panée	20,50
USA, mit Pferde-Entrecôte und Pfeffersauce avec entrecôte de cheval, sauce au poivre	25,50
Ratsherren, mit Schweinsfilet und Waldpilzsauce avec filet mignon de porc, sauce aux champignons	25,50



auf Wunsch ohne Speck ■ sur demande sans lard



Wald- zwergenkarte

Pour les petits loups...

Kinderteller: Chicken Nuggets mit Frites Assiette pour enfants: Chicken Nuggets, frites	8,50
Hotzenplotz Rösti, mit Wienerli avec saucisses de Vienne	8,50
Katzenpiraten Rösti, mit Fischstäbli avec bâtonnets de poisson	7,50
Rotkäpli Rösti, mit Rahm & Käse avec crème & fromage	7,50



Freiburger Fondue «moitié-moitié» 17,50
Fondue Fribourgeoise «moitié-moitié»

Äplermakaronen 13,50
Macaronis montagnards

Käseschnitte mit Spiegelei 13,50
Croûte au fromage avec œuf au plat

Käseschnitte mit Bauernschinken und Ei 17,50
Croûte au fromage avec jambon à l'os et œuf



*Käse-
Spezialitäten*
Avec du fromage...



Carte des Vins

Weinkarte

Weisswein ■ Vin blanc

	1 dl	5 dl	Flaschen - Bouteille
<i>Vully</i>	3,50	17.-	
<i>Mont sur Rolle</i>	3,50	17.-	
<i>Fendant</i>	3,50	17.-	
<i>Yvorne</i>	4,60	22,50	
<i>Johannisberg</i>	4,50	22.-	
			<i>St. Saphorin</i> 5 dl 25.- <i>Domaine des Faverges</i>
			<i>St. Saphorin</i> 7,5 dl 36.- <i>Domaine des Faverges</i>
			<i>Aigle</i> 7,5 dl 36.- <i>Les Murailles</i>

Rotwein ■ Vin rouge

	1 dl	5 dl	Flaschen - Bouteille
<i>Goron</i>	3,60	17.-	<i>Shiraz Peter Lehmann</i> 38.-
<i>Dôle</i>	3,60	17,50	<i>Faverges</i> 39.-
<i>Pinot Noir</i>	3,80	18,50	<i>Pinot Noir - Domaine la Tour</i> 38.-
<i>Vully</i>	3,80	18,50	<i>Marqués de Castilla Crianza</i> 33.-
<i>Rioja ElCoto</i>	4,40	21,50	<i>Clos Grand Feu</i> 5 dl 25.-
<i>Clos Grand Feu</i>	4,90	24.-	<i>Clos Grand Feu</i> 7,5 dl 38.-
<i>Primitivo di Manduria</i>	5,60		<i>Primitivo di Manduria</i> 38.-

Rosé ■ Vin rosé

	1 dl	5 dl
<i>Rosé de Goron</i>	3,30	16,50
<i>Œil-de-Perdrix du Valais</i>	3,40	17.-

Prosecco ■ Vin mousseux

Flasche - Bouteille	
<i>Cüpli</i>	5.-
2 dl	9.-

