

Unsere Lieferanten

GEMÜSE/OBST

Wann immer möglich beziehen wir unsere Produkte direkt aus Rohner's Hofladen. Die regionale Nähe, das gegenseitige Vertrauen und die partnerschaftliche Zusammenarbeit ermöglichen es uns, frische Produkte aus der Region in bester Qualität auf den Teller zu bringen – authentisch, nachhaltig und mit viel Leidenschaft.

FISCH

Für unsere À-la-carte-Gerichte verwenden wir ausschliesslich MSC-zertifizierten Fisch sowie Fisch aus heimischen Gewässern und Schweizer Aquakulturen. Damit setzen wir auf verantwortungsvolle Fischerei, den Schutz der Fischbestände und einen bewussten Umgang mit unseren Ökosystemen.

EIER

Unsere Eier beziehen wir vom regionalen Familienbetrieb Lindenmann in Kriessern. Der Hof steht für hohe Qualität, artgerechte Tierhaltung und täglich frische Eier aus dem Rheintal. Besonders schätzen wir die langjährige und zuverlässige Zusammenarbeit, die von Vertrauen und regionaler Verbundenheit geprägt ist.

FLEISCH GEFLÜGEL

Mérat beliefert uns seit Jahren zuverlässig mit hochwertigen Produkten. Unser Fleisch und Geflügel stammen ausschliesslich aus der Schweiz, unser Wildfleisch beziehen wir aus Europa. Dabei legen wir grossen Wert auf sorgfältig ausgewählte Herkunft, verantwortungsvolle Beschaffung und höchste Qualität.

BROT

Unsere Brotspezialitäten beziehen wir von der Feinbäckerei Romer's – frisch, regional und in bester handwerklicher Qualität.

WEINEMPFEHLUNGEN ZUR HERBSTKARTE

		1dl	7.5dl
W E I S S W E I N			
Weingut Fromm	Pinot Blanc Malans AOC Weissburgunder Graubünden	11	82
R O T W E I N			
Ripa della Volta	Valpolicella DOC Corvina, Corvinone, Oseleta Ripasso Ripa della Volta, Venetien	8	63
Bodegas Vizcarra	Vizcarra 15 meses Tempranillo Ribera del Duero	8	63
Domaine du Tix	Cuvée Bramefan Syrah, Grenache Ventoux AOP	7	58
		7.5 dl	
Weingut Roman Hermann	Terra Noir Zweigelt, Merlot, Pinot Noir Fläsch AOC, Graubünden	7 ¹	
Ansitz Waldgries	Lagrein Alto Adige DOC Südtirol	60	

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU

Vorspeisen

GEMISCHTER SALAT	Kernen • Sprossen French-, Balsamico oder Feigendressing	14
GRÜNER SALAT		12
GEBEIZTER-LACHS	Sauerrahm-Meerrettichcreme Randenpralinen • Sprossen sautierte Waldpilze	21
FORUM-SALAT	Nüsslissalat • Hirschtrockenfleisch Feigendressing • Frischkäsepraline im Knsupermantel	18
KÜRBISCREMESUPPE	Geröstete Kürbiskerne • Kürbiskernöl	10
WILD CONSOMMÉ	Flädli • Gemüsejulienne	13

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU

Fleisch

RIBELMAIS-POULARDE	Gefüllt mit Preiselbeer- Frischkäse-Creme Jus • Kürbispolenta • Herbstgemüse	39
HIRSCH-ENTRECÔTE	Portweinjus • Spätzli • Rosenkohlblätter Rotkraut • Kürbisecken • Marroni	48
HIRSCH-INVOLTINI	Gefüllt mit Wirsing und Rohschinken Gin-Jus Pilzrisotto • Herbstgemüse	36
WILDSCHWEIN	Geschmorte Kopfbacke Spätzli • Herbstgemüse • Mirza-Äpfel	39
REHPFEFFER "JÄGER-ART"	Spätzli • Rotkraut • Mirza-Äpfel	26
WILDBRATWURST	Zwiebelsauce • Röstli	24

Klassiker

CORDON BLEU VOM KALB	Gefüllt mit Mostbröckli Appenzeller Käse Pommes • Gemüsebouquet	46
WIENER SCHNITZEL	Pommes • Gemüsebouquet vom Kalb vom Schwein	39 26

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU

Fisch

KABELJAU	Kräuterkruste • Pilzrisotto Herbstgemüse	38
----------	--	----

LOSTALLO-LACHS	Kürbiskernpesto • Kürbispolenta Rosenkohlblätter	42
----------------	---	----

Vegetarisch

HERBSTTELLER	Spätzli • Rotkraut • Marroni Rosenkohl • Kürbis • Mirza-Äpfel	29
--------------	--	----

PAPPARDELLE	Gorgonzolarahmsauce • Walnüsse Salbei • sautierte Pilze Parmesanhobel	26
-------------	---	----



KICHERERBSEN- OMLETTE	Herbstgemüse • Marroni Veganes Preiselbeer-Topping	29
--------------------------	---	----



KNUSPERRÖSTI	Herbstgemüse • Käse Pilze • Mirza-Äpfel	26
--------------	--	----

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU