

unsere Lieferanten

GEMÜSE/OBST

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

FISCH

Für unsere vielseitige À-la-carte-Auswahl setzen wir bewusst ausschliesslich auf Schweizer Fisch. Damit fördern wir nachhaltige Fischerei, wirken der Überfischung entgegen und servieren unseren Gästen ein hochwertiges, verantwortungsvoll produziertes Spitzenprodukt aus heimischen Gewässern oder Schweizer Aquakulturen.

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 zuverlässige und sehr gute Zusammenarbeit, die seit Jahren von Vertrauen und regionaler Verbundenheit geprägt ist.

FLEISCH

Mérat beliefert uns seit Jahren zuverlässig mit Schweizer Fleisch in erstklassiger Qualität. Für all unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz – regional, verantwortungsvoll und von höchstem Genusswert.

BROT

Für unseren Burger hat die Bäckerei Eschenmoser eigens ein aromatisches Maisbrötchen für uns entwickelt. Die weiteren Brotspezialitäten beziehen wir von der Feinbäckerei Romer's – frisch, regional und in bester handwerklicher Qualität.

Kleiner Genuss

GEMISCHTER SALAT	French- oder Balsamicodressing	14
GRÜNER SALAT		12
CONSOMMÉ VOM RIND	Flädli Gemüsejulienne Schnittlauch	9
FORUM-SALAT	Lattich Knoblauch Croutons Cherrytomaten Wachtelei	14/18
	mit Pouletschenkel	+4/8
CREMIGES WEISSWEINRISOTTO	Sommergemüse Vanille-Tomaten Ruccola Parmesanhobel	26
LOSTALLO LACHS	Safranschaum Weissweinrisotto Marktgemüse	42
CORDON BLEU VOM SCHWEIN	Gefüllt mit Landrauchschorlen & Brie Pommes Gemüsebouquet	36
CORDON BLEU VOM KALB	Gefüllt mit Mostbröckli & Appenzellerkäse Pommes Gemüsebouquet	46
RINDSFILET 200G/160G	Portweinjus Stangensellerie-Ribelpolenta Gemüsebouquet	57/46

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU

Starter

GEMISCHTER SALAT	French- oder Balsamicodressing	14
GRÜNER SALAT		12
VITELLO-TONNATO	Hausgemachte Focaccia Salzzitronengelee gebackene Kapern rote Zwiebeln Zupfsalat	21/36
GEBEIZTER ZANDER	Lago Maggiore Fenchel Bergamotte Chili Gurken	21/36
FORUM-SALAT	Lattich Knoblauch Croutons Cherrytomaten Wachtelei	14/18
	mit Pouletschenkel	+4/8
CONSOMMÉ VOM RIND	Flädli Gemüsejulienne Schnittlauch	9
WEISSE BASILIKUM- SUPPE	Knusper Chip Tomaten Crème-Fraîche	13

Restaurant & Bar
FORUM
WIDNAU

Fleisch

RIBELMAIS-POULARDE	gefüllt mit Kräuterfrischkäse Jus Bratkartoffeln Sommergemüse	39
RINDSFILET 200G/160G	Portweinjus Stangensellerie-Pistazien-Ribelmaispolenta buntes Gemüse	57/46

Classic

CORDON BLEU VOM KALB	Gefüllt mit Mostbröckle & Appenzellerkäse Pommes Gemüsebouquet	46
CORDON BLEU VOM SCHWEIN	Gefüllt mit Landrauchschinken & Brie Pommes Gemüsebouquet	36
ZÜRI GESCHNETZELTES	Pilzrahmsauce Rösti Marktgemüse	42
WIENER SCHNITZEL	Pommes Gemüsebouquet vom Kalb vom Schwein	39 29

ALLE GERICHTE SIND AUCH ALS FITNESSSTELLER ERHÄLTILCH

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU

Fisch

SAIBLINGSFILET	Bergamotte-Butter Stangensellerie-Pistazien Ribelmaispolenta buntes Gemüse	38
LOSTALLO LACHS	Safranschaum Weissweinrisotto Frühlingsgemüse	42

Veggie



LINSEN-BURGER	im Burgerbun Mais-Knusper Essiggurkenrelish Salatgarnitur feurige Salsa Pommes	29
----------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------	----

BASILIKUM-RICOTTA GNOCCHI	Vanille-Tomaten Ruccola Parmesanhobel	29
--------------------------------------	--------------------------------------------	----



CREMIGES WEISSWEINRISOTTO	Sommergemüse Vanille-Tomaten Ruccola Parmesanhobel	26
--------------------------------------	-----------------------------------------------------------	----



KICHERERBSEN OMLETTE	Sommergemüse Vanille-Tomaten Ruccola vegane Sesam-Mayo	29
---------------------------------	---------------------------------------------------------------	----

Restaurant & Bar
F O R U M
WIDNAU

Sweets

JOGHURT-LIMETTENMOUSSE

Crumble | Beeren 13

CRÈME BRÛLÉE 11

Goldene Karamellkruste

ALPEN-THYMIAN 15

PANNA COTTA

Erdbeersorbet |
karamalisierte weisse Schoggi

TAGESDESSERT

UNSERE GLACESORTEN: 3.50
PRO
KUGEL

Vanille, Haselnuss, Karamell,
Schokolade, Mangosorbet
Zitrone, Kaffeeglace,
Joghurtglace

MIT RAHM 1.50

YOGURT-LIME MOUSSE

Crumble | Berries 13

CRÈME BRÛLÉE 11

Golden Caramel Crust

ALPINE THYME 15

PANNA COTTA

Strawberry Sorbet |
Caramelized White Chocolate

DESSERT OF THE DAY

OUR ICE CREAM 3.50
FLAVORS: PER
SCOOP

vanilla, hazelnut, caramel,
chocolate, mango sorbet,
lemon, coffee ice cream,
yogurt ice cream

WITH WHIPPED CREAM 1.50

Restaurant & Bar

F O R U M
WIDNAU

Coupes

ROMANOFF 13

Erdbeeren | Vanilleglace
geröstete Mandeln

JONAS-KREATION 13

Vanilleglace im Kübriskernmante! |
Kürbiskernöl
Kübris-Honigsauce

DOLCE VITA 15

Schokoladenglace | Caramelglace |
Haselnussglace |
Salted Caramelcreme | Rahm |
Schokoladenbrownie

EISKAFFE GERÜHRT 13

Eiscafé | Espresso | Rahm

BANANENSPLIT 15

Vanilleglace | Banane | Mandel
Rahm | Schokoladensauce

ROMANOFF 13

strawberries | vanilla ice cream
toasted almonds

JONAS CREATION 13

vanilla ice cream in a pumpkin seed coating
pumpkin seed oil
pumpkin honey sauce

DOLCE VITA 15

chocolate ice cream | caramel ice cream |
hazelnut ice cream |
salted caramel cream | whipped cream |
chocolate brownie

ICED COFFEE STIRRED 13

coffee ice cream | espresso | whipped cream

BANANA SPLIT 15

vanilla ice cream | banana | almond
whipped cream | chocolate sauce

Restaurant & Bar

F O R U M
WIDNAU