Wildteller im Test: So schneiden Luzerner Beizen ab

Wie gut gelingt der Wildklassiker in den Restaurants im Kanton Luzern? Journalistinnen und Journalisten unserer Redaktion haben Hirsch- und Rehpfeffer getestet.

Ein voller Teller mit milder Sauce

Wirtshaus Taube Luzern

- **Fleisch:** zart, aber mild im Geschmack
- **Sauce:** mild und etwas wässrig
- **Beilage:** Rotkraut geschmacklich intensiv; Rotweinäpfel ebenfalls sehr gut; Spätzli könnten fluffiger sein
- **Portion:** macht satt
- **Optik:** herbstlich bunt; der Teller allerdings etwas überladen
- **Preis-Leistung:** Qualität gut, mit 43.50 Franken nicht gerade günstig
- **Gesamteindruck:** einen weiteren Besuch wert

Auf der Speisekarte steht er als «Herschpfäffer met Rotchrut ond Röselichol, Schpätzli, Rotwii-Öpfel ond glasierti Marroni». So viel Luzerner Dialekt muss sein. Ein Schnäppchen ist der Hirsch nicht. Für 43.50 Franken kommt im Wirtshaus Taube in Luzern ein Teller auf den Tisch, auf dem tatsächlich alles Platz findet – gerade so. Die Portion ist gross, der Teller entsprechend voll. Hunger hat danach jedenfalls niemand mehr.

Das Fleisch kommt in grossen Stücken und ist angenehm zart. Geschmacklich bleibt der Damhirsch allerdings eher zurückhaltend. Das gilt auch für die Sauce: Sie ist fein, dürfte für einen Hirschpfeffer aber kräftiger sein, sowohl in der Konsistenz als auch im Geschmack. Gerade bei einem Gericht, das «Pfeffer» im Namen trägt, hätte sie etwas mehr Wucht vertragen.

Dafür überzeugen das Rotkraut und die Rotweinäpfel: fruchtig, leicht säuerlich. Spätzli gibt es ebenfalls reichlich. Mit Rosenkohl, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons ist insgesamt auf dem Teller allerdings etwas zu viel los. Ein Wildteller ohne Zurückhaltung.

Ein herbstlich bunter Teller: «Herschpfäffer» in der Taube in Luzern. Bild: may

Maria Steinmayr

Stimmiger Teller zu fairem Preis

Gasthof Chärnsmatt Rothenburg

- **Fleisch:** zarte, gleichmässig geschnittene Stücke; auf den Punkt gegart
- **Sauce:** würzig-tief; feine Säure und ideale Bindung
- **Beilage:** hervorragende Spätzli und leckeres Gemüse
- **Portion:** grosszügig
- **Optik:** farbenfroh und ansprechend angerichtet
- **Preis-Leistung:** einwandfrei
- **Gesamteindruck:** nicht nur für Familien eine Reise wert; stimmiges Herbst-Erlebnis

Die «Chärnsmatt» in Rothenburg gilt in der Region als Paradies für Familien. Zur Herbstzeit kommen hier auch Wildliebhaber voll auf ihre Kosten.

Den Auftakt macht ein knackiger Blattsalat mit hauseigenem Dressing und frischen Gotthard-Pilzen. Kurz darauf folgt der herbeigesehnte Hauptgang: ein sämiger Hirschpfeffer, der sowohl das Auge als auch den Gaumen überzeugt.

Das regionale Fleisch ist butterzart geschmort und frei von zähen Fasern. Die dunkle Pfeffersauce gefällt mit tiefer Würze und einer angenehm säuerlichen Note. Begleitet wird das Gericht von einer herbstlichen Beilagenvielfalt: Karamellisierte Marroni, aromatisches Rotkraut, Kürbis und Blumenkohl harmonieren hier bestens mit den fluffigen, hausgemachten Spätzli.

Der Service agiert aufmerksam, das Ambiente ist trotz regem Betrieb angenehm unaufgeregt. Eine grosse Portion Hirschpfeffer inklusive Beilagen kostet 36.80 Franken. Angesichts der hohen Qualität und Portionsgrösse ist dies fast schon ein Schnäppchen.

Der Hirschpfeffer ist ein Genuss für Auge und Gaumen. Die hauseigenen Spätzli passen ausgezeichnet zur würzigen Sauce. Bild: luz

Lukas Zwiefelhofer

Hier bleibt Fleisch im Mittelpunkt

Restaurant Kreuz Malters

- **Fleisch:** zarte Stücke; etwas trocken
- **Sauce:** schön würzig, wie es sich für einen Pfeffer gehört
- **Beilage:** Spätzli, Marroni und Rosenkohl überzeugen; Rotkraut etwas zu süss
- **Portion:** sättigend
- **Optik:** trotz der Beilagen nicht überladen; Fleisch und Sauce bleiben im Vordergrund
- **Preis-Leistung:** absolut angemessen
- **Gesamteindruck:** ein Hirschpfeffer, der hält, was er verspricht

Schon direkt am Eingang wirkt das «Kreuz» in Malters mit seinen vielen bunten Blumen besonders schön und einladend.

Der Rehpfefferteller Jägerart wird für 34 Franken mit Speckstreifen, Champignons, Silberzwiebeln und Brotcroûtons serviert. Dazu gibt es angebratene Eierspätzli. Für fünf Franken Aufpreis kommen Rotkraut, Rosenkohl und Marroni dazu.

Trotz der zusätzlichen Beilagen wirkt der Teller nicht überladen. Der Fokus bleibt klar auf dem Fleisch. Die Spätzli ergänzen die auf den Punkt gewürzte, kräftige Sauce perfekt, fallen mengenmässig allerdings etwas knapp aus. Ein Nachschlag ist problemlos möglich. Auch wenn das Rotkraut etwas zu süss ist, überzeugen die herbstlichen Garnituren. Das Fleisch zerfällt beinahe, sobald man mit der Gabel hineinsticht – genau so soll es sein.

Auch bei der Gastfreundschaft gibt es nichts zu meckern: Wenn selbst die Chefin dem Gast aus der Gaststube folgt, um sich für den Besuch zu bedanken und einen schönen Abend zu wünschen, weiss man, dass man am richtigen Ort ist.

Die Beilagen werden mit fünf Franken Aufpreis serviert. Doch selbst die Portion ohne zusätzliche Beilagen macht ordentlich satt. Bild: jdi

Joana Dingeldein

Gute Qualität, die etwas kostet

Restaurant Vogelsang Eich

- **Fleisch:** zart, aber trotzdem mit Biss
- **Sauce:** würzig und leicht süss; passende Konsistenz; üppig gefüllte Sauciere
- **Beilage:** sehr gute Spätzli; Rotkraut eine Spur zu süss
- **Portion:** sehr sättigend
- **Optik:** passend
- **Preis-Leistung:** mit 49 Franken nicht günstig; Qualität und Quantität überzeugen
- **Gesamteindruck:** Wildliebhaber kommen voll auf ihre Kosten

«Vogelsang» klingt idyllisch, und der Standort des gleichnamigen Restaurants ist es auch. Mit perfektem Blick auf den Sempachersee lockt der Gasthof nicht nur wegen des Essens viele Gäste an. Das ist bei unserem Besuch nicht anders. Trotzdem werden wir speditiv und freundlich bedient. Die Vorspeise steht bald auf dem Tisch. Der Star des Abends folgt nach einer angenehm getimten Pause. Auf dem Teller präsentieren sich gut portionierte Fleischstücke in dunkler Sauce. Croûtons, Pilze und Speckstreifen runden den Rehpfeffer ab.

Die ersten Bisse bestätigen den positiven Eindruck. Das Fleisch ist zart, aber nicht zu weich. Im Mund entfaltet sich die typische Säure des Gerichts, die mit der leicht süsslichen Sauce wunderbar harmoniert. Auch die Spätzli überzeugen. Rotkraut und Marroni werden separat serviert und kosten zusätzlich sechs Franken. Am Ende schlägt der Pfeffer mit 49 Franken zu Buche. Die überzeugende Qualität, ein freundlicher Service und der Nachschlag bei Spätzli, Rotkraut und Marroni relativieren den Preis.

Der Rehpfeffer ist mit Croûtons, Pilzen und Speckstreifen angereichert. Marroni und Rotkraut müssen separat bestellt werden. Bild: jh

Jonas Hess

Hier stimmt die Balance

Gasthof Tell Gisikon

- **Fleisch:** zart im Biss, gut gebeizt
- **Sauce:** einen Hauch zu wenig Pfeffer; schön dunkel, rund und süchtig machend
- **Beilage:** Spätzli besonders gut; Rotkraut und Preiselbeer-Apfel stark; Marroni und Rosenkohl durchschnittlich
- **Portion:** reicht locker für gute Esser
- **Optik:** herbstlich-düster; schön angerichtet
- **Preis-Leistung:** Qualität gut, Quantität gut, Preis gut
- **Gesamteindruck:** Hirschlemmichwieder

Seit 594 Jahren bietet der Gasthof Tell Speis und Trank. Möglicherweise hat das Restaurant in Gisikon im Spätmittelalter Wild aus der Region serviert. Im stark besiedelten Rontal von heute kommt Hirschpfeffer mit Fleisch aus Österreich auf den weiss gedeckten Tisch. Die etwa 390 Plätze sind an jenem Freitagabend ausnahmslos besetzt. Die Service-Angestellten des zu Remimag gehörenden «Tell» tragen Trachten, was zum Ambiente eines historischen Restaurants mit gutbürgerlicher Küche passt.

Der Hirschpfeffer enttäuscht nicht: Das Fleisch war zart und von herrlichem Wildgeschmack, die Sauce schön dick, geschmeidig und zwischen Säure und Süsse schön ausbalanciert. Zu eher gewöhnlichen Marroni und Rosenkohl gesellten sich gut abgeschmecktes Rotkraut, ein schöner Apfel mit Preiselbeeren und hausgemachte Spätzli. Für einen Frischekick sorgten fein geschnittene Bundzwiebeln. Preis: 38.50 Franken. Auf seine Kosten kommt auch, wer keinen Hirschpfeffer mag: Die Reh- und Hirschfilet-Medaillons schmecken ebenfalls hervorragend.

Ganz nach dem Geschmack des Testessers: Zarter Hirschpfeffer an ordentlich dunkler Sauce. Bild: avd

Alexander von Däniken

Regionales Reh, starke Beilagen

Wirtschaft Wetzwil Schlierbach

- **Fleisch:** butterzart; angenehm grosse Stücke; saftig und gut gegart
- **Sauce:** kräftig und würzig; gut abgeschmeckt und schön gebunden
- **Beilage:** abwechslungsreich und ausgewogen
- **Portion:** grosszügig und sättigend
- **Optik:** appetitlich angerichtet
- **Preis-Leistung:** 38.50 Franken sind angemessen
- **Gesamteindruck:** viel Wild, viel Farbe, viel Abwechslung; ein Teller, der dem Herbst alle Ehre macht

In der Wirtschaft Wetzwil in Schlierbach landet kein Hirsch auf dem Teller. Hier gibt es Reh. Ausschliesslich Reh. Das Fleisch stammt von Rehen aus den heimischen Wäldern, geschossen von Jägern aus Schlierbach, Triengen und Umgebung. Die Wirtschaft kauft die ganzen Tiere ein und verarbeitet sie. Mehr Regionalität geht nicht. Das passt zum Konzept «regional – frisch – saisonal».

Der Rehpfeffer wird mit hausgemachten Spätzli serviert. Das Fleisch ist butterzart. Dazu kommt eine kräftige und würzige Sauce. Sie ist schön gebunden und bleibt genau dort, wo sie hingehört, statt sich über den Teller zu verteilen.

Die Beilagen punkten – und stehlen dem Fleisch fast die Show. Was für ein herbstlich-frohes Farbenspiel: Rosenkohl, mit Rahm abgeschmeckter Chabis, Marroni und Kürbis. Birne (nicht aus der Dose) und eine weitere Frucht – der Chronist tippt auf Pfirsich – bringen eine süssliche Note ins Spiel. Wo bleibt die Kritik? An diesem Teller fällt sie schwer. Wer den Rehpfeffer probieren möchte, sollte reservieren.

Der Rehpfeffer kommt mit Pilzen, Croutons, Speck und Trauben auf den Tisch. Was für ein farblich abgestimmtes Essen. Bild: rem

René Meier

Reichhaltig und preiswert

Gasthaus Post Willisau

- **Fleisch:** zart, wenn auch leicht trocken
- **Sauce:** kräftig, aber etwas zu salzig
- **Beilage:** sehr feine Spätzli; gute Ergänzung zu Fleisch und Sauce; Rosenkohl und Rotkraut überzeugen
- **Portion:** sehr reichhaltig
- **Optik:** farblich schön abgestimmt und angerichtet
- **Preis-Leistung:** 32.50 Franken, kleine Portion 28.50; vergleichsweise günstig
- **Gesamteindruck:** Rehpfeffer, der vor allem dank der Beilagen richtig mundet

Die Post in Willisau bietet für einen Wildteller den passenden Rahmen. Das Haus wurde 1832 als Färberei am Bach erbaut, 1907 zum Restaurant Post umfunktioniert und später zum Gasthaus beziehungsweise Hotel weiterentwickelt – ein Stück Willisauer Wirtshausgeschichte am Leuenplatz. Heute setzt die Küche auf regionale Klassiker und saisonale Karten. Im Herbst heisst das Programm «Waidmannsheil», mit Wildgerichten bis hin zum Rehpfeffer.

Der Rehpfeffer überzeugt vor allem als Gesamtpaket. Das Fleisch ist zart, wenn auch leicht trocken. Die Sauce bringt die gewünschte dunkle Kraft auf den Teller, ist in der Würzung aber etwas zu salzig geraten.

Aufgefangen wird das von den Beilagen: Die Spätzli sind sehr fein, nehmen Sauce und Wildaroma gut auf und machen den Teller rund. Auch Rosenkohl und Rotkraut gefallen – geschmacklich wie optisch, denn die Portion ist farblich schön abgestimmt und sauber angerichtet. Besonders reichhaltig fällt die garnierte Portion aus, damit wird man sicher satt.

Eine garnierte Rehpfeffer-Portion der Post. Als Beilage gibt es Rosen- und Rotkohl, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren. Bild: fg

Federico Gagliano

Eine Portion, die satt macht

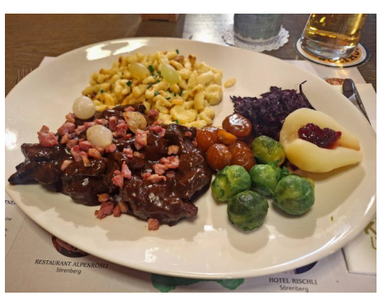
Hotel Kreuz Romoos

- **Fleisch:** zart und saftig, richtige Menge an Biss
- **Sauce:** kräftig und lebendig gewürzt, dennoch ausgewogen
- **Beilage:** tolle Spätzli und klassisch-bewährte Wildbeilagen
- **Portion:** sehr gross, aber gut proportioniert
- **Optik:** im grossen, ovalen Teller üppig und appetitlich angerichtet
- **Preis-Leistung:** 36.50 Franken sind angesichts der grossen Portion angemessen
- **Gesamteindruck:** klassischer, grosszügiger Wildteller, der zu überzeugen weiss

Auf der Wildkarte im Romooser Hotel Kreuz stehen Reh und Gams, Hirsch gibt es keinen. Das Wild stammt dafür ausschliesslich aus der einheimischen Jagd.

Die Rehpfeffer-Portion im Hotel Kreuz ist ausgesprochen gross, aber gut proportioniert. Das Fleisch ist zart und saftig, behält aber einen angenehmen Biss – genau richtig für Wild. Die Pfeffersauce ist kräftig und lebendig gewürzt, ohne aufdringlich zu werden. Die kleinen Speckwürfeli und Silberzwiebeln sorgen für Charakter. Besonders überzeugen die Spätzli: leicht angebraten, vollmundig und bestens geeignet, um die Sauce aufzunehmen.

Die Beilagen sind klassisch herbstlich: Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Birne mit Preiselbeeren. Man will hier das Rad nicht neu erfinden. Gerade die Birne tut dem kräftigen Teller gut und bringt eine willkommene Süsse hinein. Dasselbe gilt für die Trauben auf den Spätzli. Am Schluss wird die üppige Portion zur Herausforderung – es kann nicht behauptet werden, dass im Kreuz gegeizt wird.



Rehpfeffer «Jägerart» mit hausgemachten Beilagen: Der Teller wird mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Birne serviert. Bild: sre

Sandro Renggli