

# Gasthaus zum Kantonsschild, Gempenach FR

## «Wenn ich mal frei habe, gehe ich jagen»

Fritz Leicht wird es nicht so schnell langweilig: In seinem prächtigen Landgasthof kehren die Gäste zuhauf ein, die Forellen züchtet er in eigenen Teichen. Seit 20 Jahren geht er begeistert auf die Jagd. Und die Trüffel finden er und sein Hund auch selber.

Text: Elsbeth Hobmeier  
Fotos: Rolf Kipfer



**Gasthaus zum Kantonsschild**  
Fritz und Conny Leicht-Flühmann  
Hauptstrasse 24, 3215 Gempenach  
Telefon 031 751 11 11  
www.kantonsschild.ch  
Sonntagabend, Montag und Dienstag Ruhetag



Fritz Leicht ist nicht nur Jäger, sondern auch Fischer. Stolz ist er auf diesen 6,5 Kilos schweren Zander aus dem Murtensee.

Sein Vater war 50 Jahre lang auf der Pirsch, das Jagen wurde Fritz Leicht praktisch in die Wiege gelegt. Seit 20 Jahren frönt er selber auch aktiv dieser Leidenschaft, er jagt im freiburgischen Seebezirk das Reh und manchmal auch eine Wildsau. Seine Beute verarbeitet er im eigenen Gasthaus zum Kantonsschild, dazu all das von seinen Jägerkollegen erlegte Wild, das sie ihm für seine weitherum berühmten Wildspezialitäten überlassen. Eine Extrakarte liegt im «Kantonsschild» jeweils ab

dem Bettag-Montag auf. Da finden sich Rehrücken, Schnitzel, Entrecôte. Und Wachtelbrüstli und Wildhase. Aber auch mal ein Cordon bleu oder ein Saltimbocca.

Denn Fritz Leicht ist ein begnadeter Koch, den Gault-Millau mit 14 Punkten auszeichnet. Zwei Jahre lang arbeitete er beim grossen Meister Frédy Girardet in Crissier, danach kochte er weitere zwei Jahre in der Schweizer Botschaft in Washington, bevor er mit all diesem Kochwissen im Rucksack wieder heim ins elterliche Gasthaus kehrte. Das ist inzwischen 30 Jahre her. Aber Fritz und Conny Leicht führen das 200-jährige Traditionshaus mit nicht erlahmender Begeisterung und stetem Ideenreichtum. Im Bistro gibt es einfachere Gerichte, in den schönen, gemütlichen Stuben ein reiches und gepflegtes À-la-carte-Angebot, auf der Gartenterrasse das, was das Herz begehrt. Und wer etwas Grösseres zu feiern hat, tut dies gerne oben im Saal, in der traditionellen Burestube oder in der Kegelbahn. Oder trifft sich zu einem Apéro unter dem Gewölbe des hübsch hergerichteten Weinkellers.

Apropos Wein: Wer gern ältere Jahrgänge trinkt und auf Weine aus dem Bordelais und dem Burgund schwört, der

wird das Angebot der Familie Leicht mit Staunen und Freude studieren. «Ich bin mit den grossen Franzosen aufgewachsen», erklärt Fritz Leicht dieses aussergewöhnliche Sortiment. Aber er bietet natürlich auch ausgewählte Weine an, die am nahen Vully gereift sind.

Das grosse, behäbige Gasthaus steht übrigens direkt auf der Kantonsgrenze zwischen Bern und Freiburg. Hier wurden einst die Postpferde umgespannt, hier reiste durch, wer von Bern in die Westschweiz oder umgekehrt wollte, hier kehrte ein, wer in der Politik das Sagen hatte.

Dass alle Produkte für seine Küche möglichst frisch vom Bauern kommen müssen, ist für Fritz Leicht eine klare Sache – schliesslich liegt das Gemüsepa-

radies des Grossen Moos praktisch vor der Haustür. Vor dem Haus stehen auch neun Nussbäume, deren Nüsse zum eigenen Öl gepresst werden. «Wir brauchen viel davon in unserer Küche», sagt der Chef, der regelmässig Lehrlinge ausbildet. Und in der Nähe sind die vier mit Quellwasser gespeisten Teiche, wo die Forellen leben, die bleu, meunière oder pochiert nie auf der «Kantonsschild»-Karte fehlen dürfen.

Hin und wieder fährt Fritz Leicht auch auf den Murtensee zum Fischen. Stolz zeigt er einen Zander, den er am Vortag gefangen hat. «Sechseinhalb Kilo bringt dieser Kerl auf die Waage», freut er sich. Den will er am Abend für eine Tischrunde in den Ofen stecken und mit Eierschwämmli servieren. Wir wünschen e Guete!



### Wildhasenentrecôte im Speckmantel auf einer Schokoladensauce

Rezept von Fritz Leicht für 4 Personen

- 4 Wildhasenentrecôtes
- 8 Tranchen Metzgerspeck
- 12 halbe Baumnüsse
- 3 dl reduzierter Wildfond
- 60 g schwarze Schokolade 51%
- 40 g Butter
- 4 Stängel frischer Rosmarin, frittiert
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Sauce auf den Teller nappieren, Fleisch aufschneiden, mit Nüssen und frittiertem Rosmarin garnieren.

Passende Beilagen: Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien, Büscheli-Birnen, Eierspätzli, Schupfnudeln.

Silberhaut vom Entrecôte entfernen, jedes Fleisch in je 2 Specktranchen einwickeln. In einer Bratpfanne in etwas Fett oder auf dem Grill rundum gut anbraten. Zur Seite legen und kurz ziehen lassen. Wildfond gut einreduzieren, Schokolade beigegeben, schmelzen lassen und glatt rühren. Butter beigegeben, mit einem Schwingbesen gut aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

