

Unser Hirschen-Menu

Tataki vom Bio-Lachs mit Sesam-Ingwer-Vinaigrette
und grünen Spargeln

1 dl Oineus Pinot Gris von Boris Peter, Eglisau

Rosa gebratene Streifen vom Rinds-Flanksteak
mit Majoran-Jus
auf Mischgemüse mit neuen Bratkartoffeln und Morcheln

1 dl Red Jasper von Raats Family Wines, Stellenbosch

Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg
mit hausgemachtem Fruchtbrot und Apfel-Chutney

4 cl Port Graham's 10 years

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse mit Himbeersauce

1 dl Abigtröpfli von Pünter Weinbau, Stäfa

Menu komplett 68 mit Wein 90

Drei-Gang-Menu 58 mit Wein 80

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Knusprige Falafel mit Peppadew-Dip v	6
Salsiz und Rohschinken vom Bündner Hirsch von der Bacharia Zanetti in Sent, Unterengadin GF	8.5
Pulpo gallega - Tintenfisch nach Galizischer Art mit Meersalz, Paprika und kaltgepresstem Olivenöl GF	9.5
Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Petersilie GF	9.5
Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	9.5
Hausgemachte Guacamole mit Tortilla-Chips zum Dippen v	6
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF	5
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot v	5

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

Die meisten Gerichte können durch Austausch der Stärkebeilage glutenfrei serviert werden. Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Alle Preise in CHF, inklusive MwSt

Salate und Suppe

Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF / V (VN)	8.5
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons V (VN)	9.5
Frühlingsalat mit Spargeln, Frischkäse und mariniertem Lachs an Sesam-Vinaigrette GF	18
Gartensalat Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten, Avocado, Pilzen und gerösteten Pinienkernen GF	16.5
Grüne und weisse Spargeln mit Bärlauchquarksauce GF / V	16.5
Spargelcrèmesuppe mit Kräuter-Meersalz-Grissini V	10
Bärlauchcrèmesuppe mit Milkenwürfeli GF	10

Hauptgänge

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen Hausgemachte Spätzli mit Gemüse	37
Engadiner Lammgigot-Schnitzel von Reto Zanetti mit Knoblauch und Thymian	40
Grüne und weisse Spargeln und Kartoffelgnocchi	
Schweizer Rindsfilet mit Kräuter-Senf-Kruste Saisongemüse und Kartoffelgratin	50
<i>Club-Sandwich Hirschen</i>	23
Knuspriges Ring-Brötli mit Pouletbrust, Speck, Mozzarella, Tomate, roten Zwiebeln, Gurke, Salat und Guacamole	
Provenzalische Fischsuppe mit Bio-Lachs, Meerwolf und Jakobsmuschel dazu gibt's Kartoffeln, knuspriges Baguette und Aioli-Sauce	35
Saiblingsfilet von der Fischzucht Felix Heusser in Ottikon an leichter Zitronensauce Saisonmischgemüse und Basmatireis <small>GF</small>	31
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Gemüse, Cherrytomaten und Auberginen-Kaviar <small>v</small>	25
Rotes Thai-Gemüse-Curry mit Erdnüsschen und Basmatireis mit Koriander <small>VN</small>	24

Desserts und Käse

Geschichtete Rhabarber-Crème mit Erdbeeren und Streusel v	10
<i>Mini-Version</i>	6
Zweifarbige Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren GF	12
<i>Mini-Version</i>	6
Whisky-Parfait mit Mandelkrokant und Orangensauce GF/V	12
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse mit Himbeersauce GF	10
Hausgemachtes Schoggi-Chüechli mit Kardamom-Glace	10
<i>Mini-Version</i>	6
Don Pedro	9
Crémiges Frappé mit einem Schuss Amarula GF/V	
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg	16
mit hausgemachtem Früchtebrot und Apfel-Chutney v	
Kleine Portion	12

Fleisch- und Fischherkunft:

Alle Fleischsorten	Schweiz
Riesencrevetten	Bianchi Golden Shrimps, Zucht in Vietnam
Tintenfisch	Italien
Bio-Lachs	Zucht in Irland
Meerwolf	Zucht in Griechenland
Jakobsmuschel	Japan