

## Unser Hirschen-Menu

Kleiner Spargelsalat mit Ottiker Saiblingsstreifen  
und Kräutervinaigrette

*1 dl Castellum aus Grüningen*

\*\*\*

Kurzgebratene Würfel vom Swiss Black Angus-Rücken  
auf Tagliatelle mit Gemüse, getrockneten Tomaten  
und Basilikum-Pesto

*1 dl Red Jasper aus Stellenbosch*

\*\*\*

Käse von Stefan Germanns Chäs-Hüttä  
mit hausgemachtem Fruchtbrot und Mirabellen-Chutney

*4 cl Tawny Port Graham's 10 years*

\*\*\*

Mille Feuille  
von weissem Schokoladenmousse und frischen Erdbeeren

*4 cl Beerenauslese Cuvée aus dem Burgenland*

Menu komplett 82      mit Wein 111

Drei-Gang-Menu 70      mit Wein 93

## Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam (Roher Bio-Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	9.5
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF	6
Gemüse-Pakora mit Pfefferminz-Dip v (Frittiertes Gemüse im Kichererbsenmehlteig)	8.5
Schwarze Olivenpaste mit knusprigen Weizenbrotscheiben v	6
Tintenfisch-Carpaccio mit Tomaten-Vinaigrette GF	9
Knuspriges Knoblauchbrot v	6
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip v	6

### Bunte Tapas-Platte

Alle Tapas gemischt, für 2 oder mehr Personen  
pro Person

17

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan

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

## Vorspeisen und Suppen

Lauwarmer Spargelsalat mit Kräutervinaigrette und gebratenen Ottiker Saiblingsstreifen GF	18
Rindstartar mit knusprigem Weizenbaguette Als Hauptgang	18 28
Gartensalat mit Avocado und gebratenen Riesencrevetten, Pilzen und gerösteten Pinienkernen GF Als Hauptgang	17 28
Marktsalat mit knusprigem Speck, Ei und Croûtons	12
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF / V (VN)	9
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und gerösteten Brotcroûtons V (VN)	10
Grüeniger Rieslingschaumsuppe GF / V	9
Süsskartoffelsuppe mit Kurkuma GF / V	9

## Hauptgerichte

Tagliata vom Swiss Black Angus-Entrecôte mit Rotweinschalotten und Dukkah Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin und Saisongemüse GF	49
Geschnetzeltes vom Swiss Farmer-Kalb mit Rahmsauce und Pilzen Hausgemachte Spätzli und Gemüse	38
Sanft gegartes Siedfleisch vom Swiss Farmer Kalb auf buntem Gemüse mit Spargeln und Kräutervinaigrette GF	32
Gigot-Schnitzel vom Engadiner Lamm mit jungem Knoblauch Hausgemachter Kartoffelstock und Gemüse GF	40
Schweizer Pouletbrust im Soja-Ingwer-Sud pochiert auf asiatischen Nudeln mit Hoisin, Wok-Gemüse und Shitake	30
Gebrautes Ottiker Saiblingsfilet mit Kressesauce Saisongemüse und Basmatireis mit Linsen GF	35
Bio-Lachs-Tranche vom Grill mit Schweizer Spargeln, Zitronensauce und neuen Bratkartoffeln GF	40
Mit Garam Masala marinierte Tofuwürfel an roter Currysauce Basmatireis mit Linsen und Gemüse GF / VN	26
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto v	26
Grüne und weisse Schweizer Spargeln mit Morchelrahmsauce und neuen Bratkartoffeln GF / V	35

## Desserts und Käse

Vanille-Töpfli	11
Hausgemachte Vanille-Crème mit Beeren und Mandelstreusel v Mini-Version	7
Zitronen-Panna Cotta mit Himbeer-Sauce GF	11
Mini-Version	7
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit hausgemachter Kardamom-Glace v Mini-Version	7
Mille Feuille mit Erdbeeren und weisser Schokoladenmousse	12
Katalanische Crème mit Erdbeersalat GF/V	12
Vanille-Don Pedro	9
Crémiges Frappé mit einem Schuss Vanille-Likör vom Fass GF/V	
Käse von Stefan Germanns Chäs-Hüttä mit Früchtebrot und Chutney aus Grüninger Mirabellen v Kleine Portion	16 12

### Fleisch- und Fischherkunft:

Rind	Swiss Black Angus, Metzgerei Lehmann Grüningen
Kalb	Swiss Farmer Kalb, Metzgerei Lehmann Grüningen
Speck	Schweiz, Metzgerei Lehmann Grüningen
Lamm	Reto Zanetti aus Sent im Unterengadin GR
Poulet	Schweiz, Metzgerei Lehmann Grüningen,
Saibling	aus der Zucht von Felix Heusser in Ottikon
Bio-Lachs	Bianchi Comestibles, Zucht in Schottland
Riesencrevetten	Bianchi, Golden Shrimps aus vietnamesischer Zucht