



## Hirschen-Take Away-Karte für Freitag, Samstag und Sonntag Abend

Bitte telefonisch vorbestellen: 044 - 210 18 18

- ➔ **Bis 15:30 bestellen**  
**Abholen nach Vereinbarung:**  
**Freitags und samstags zwischen 18 und 19:30 Uhr**  
**Sonntags zwischen 17:30 und 19 Uhr**

Um die Umwelt zu schonen, verwenden wir wenn immer möglich kompostierbare Take Away-Boxen. **Bitte bringen Sie selber eine Tasche oder eine Transport-Box mit, damit nicht unnötiger Abfall entsteht.** Vielen Dank.

### **Genuss-Tipp 1:**

Damit Sie Ihre Vorspeise in Ruhe geniessen können, stellen Sie unsere Take Away-Schalen mit dem Hauptgang samt Deckel einfach in den auf 60 Grad aufgeheizten Ofen – so bleibt alles warm und trocknet nicht aus.

### **Genuss-Tipp 2:**

Zu unseren Hauptgerichten haben wir jeweils eine Weinempfehlung dazu geschrieben, mit unseren vorteilhaften Über Gasse-Preisen – wir freuen uns, wenn wir Ihnen auch einen feinen Tropfen mitgeben dürfen!

## Unser Hirschen-Menu

### Ceviche von der Ottiker Lachsforelle

Weinempfehlung:  
*Oineus Pinot Gris 2019* CHF 25



**Lützelsee-Lammgigotwürfel mit Knoblauch-Thymian-Jus**  
**Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi und Bio-Gemüse**  
(kann auch einzeln bestellt werden, CHF 32)

Weinempfehlung:  
*Keermont Estate Blend 2012, Stellenbosch* CHF 35



### Zitronen-Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Weinempfehlung:  
*Beerenauslese Cuvée 2016, Kracher, Burgenland*  
*Halbe Flasche* CHF 24

Menu komplett CHF 58

## Tapas

*zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“*

Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce GF (Röher Lachs, kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	8.5
Frittierte Calamares-Ringli mit Mojo rojo	8.5
Gebratene Speckzwetschgen GF	5.5
Gemüse-Pakora mit Koriander Dip V(VN)	7
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot V	7

## Vorspeisen und Suppen

Bunter Marktsalat mit Speck, Ei und Croûtons	13.5
Ceviche von der Ottiker Lachsforelle GF	16.5
Hirschen-Tartar mit Weizenbaguette	
Vorspeise:           Vegi   14                           Rind   16	
Hauptgang:         Vegi   24                           Rind   27	
Zitronengras-Kokos-Suppe mit Kurkuma GF / V(VN)	10

GF = glutenfrei / V = vegetarisch / VN = vegan / (VN) = vegan möglich  
 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.

## Hauptgerichte

Saftig-zartes Schweizer Rindsfilet mit Dukkah Kartoffelgratin und Bio-Gemüse GF <i>Tempranillo Whisky Barrel 2017, Toro</i> CHF 35	48
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Rahmsauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse <i>Oineus Pinot Noir Barrique 2016, Eglisau</i> CHF 29	37
Knusprig-würzige Würfel vom Maispoularden-Schenkel mit pikanter Jalapeño-Sauce, Bio-Gemüse und Pommes frites <i>Kyburg Merlot 2013, Stellenbosch</i> CHF 26	27
Gebratene Bio-Lachstranche mit Safranbuttersauce Bio-Bratgemüse und feine Nudeln <i>Chardonnay 2016, Weingut Bachmann, Stäfa</i> CHF 28	35
Filet vom Ottiker Saibling mit Zitronensauce Basmatireis und Bio-Gemüse GF <i>Sauvignon Blanc 2019, Pünter Weinbau, Stäfa</i> CHF 22	34
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Bio-Bratgemüse, Pilzen und Bärlauchsauce v <i>Grande Amico 2017, Cantina Grappolo Felice, Piemont</i> CHF 22	25
Vegi Burger im Sesam-Bun mit Koriander-Dip, hausgemachtem Ketchup und Süsskartoffel-Frites v <i>Tramari rosé 2019, Feudi di San Marzano, Apulien</i> CHF 18	25

## Hits for Kids

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Bio-Gemüse	11
Geschnetzeltes vom Swiss Farmer-Kalb mit Rahmsauce, Spätzli und Bio-Gemüse	13
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bio-Gemüse und Tomatensauce v	9

## Desserts

Zitronen-Panna Cotta mit Waldbeerensauce GF/V	11
Gerührter Eiskaffee mit Kirsch und Rahm GF/V	11
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Vanille-Rahm v	11

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

### Da kommt's her:

Rindsfilet, Poulet	CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Lamm vom Lützelsee	CH, Metzgerei Lehmann
Maispoularde	Gourmet Geflügel, Märwil, SG
Bio-Lachs	Zucht in Schottland, Bianchi Comestibles, Zufikon AG
Saibling, Lachsforelle	Felix Heusser, Ottikon ZH
Riesencrevetten	Zucht in Vietnam, Bianchi Golden Shrimps
Bio-Gemüse, Salat	Müller Biogemüsehof, Ottikon ZH und Pico Bio in Dietikon, ZH