

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

- ➔ Bitte telefonisch vorbestellen: 044 - 210 18 18
  
- ➔ Abholen nach Vereinbarung:
  - Freitags zwischen 18 und 19:30 Uhr
  - Samstags und sonntags:  
zwischen 11:30 und 19:30 Uhr bei Terrassen-Wetter,  
zwischen 17:30 und 19 Uhr bei schlechtem Wetter

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

### **Bunter Frühlingsalat mit grünen Spargeln, Burrata und Sesam-Vinaigrette**

*Weinempfehlung:*  
*Friulano 2017, Friaul CHF 21*



### **Ostschweizer Pouletbrust mit Morchelsauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse** (kann auch einzeln bestellt werden, CHF 31)

*Weinempfehlung:*  
*Léon Millot & Syramé 2018, Grüningen CHF 20*



### **Mille-Feuille vom Bitterschokoladen-Mousse mit marinierten Erdbeeren**

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

Menu komplett CHF 57

## Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

|   |     |
|---|-----|
| Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce GF<br>(Roher Lachs, ganz kurz und heiss im Sesamöl gebraten) | 8.5 |
| Gambas al ajillo GF<br>(Riesencrevetten mit Knoblauch in Olivenöl)                                      | 8.5 |
| Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF   | 5.5 |
| Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip v   | 7   |
| Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot v  | 7   |

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.

### Fleisch- und Fischherkunft:

|                 |   |
|-----------------|---|
| Kalb            | Swiss Farmer CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen             |
| Rind            | CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen                          |
| Poulet          | CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen                          |
| Lamm            | Reto Zanetti, Sent, Unterengadin                          |
| Saibling        | Felix Heusser, Ottikon ZH                                 |
| Bio Lachs       | Zucht in Schottland, Bianchi Zufikon                      |
| Riesencrevetten | Golden Shrimps aus vietnamesischer Zucht, Bianchi Zufikon |

## Vorspeisen und Suppen

|   |          |
|---|----------|
| Bunter Frühlingsalat mit grünen Spargeln,<br>Burrata und Sesam-Vinaigrette GF/V                                     | 16       |
| Kleiner Gartensalat mit gebratenen Riesencrevetten,<br>Avocados, Pinienkernen und Pilzen GF<br><i>Als Hauptgang</i> | 15<br>25 |
| Hirschen-Tartar vom Rind<br>mit knusprigem Weizenbaguette<br><i>Als Hauptgang</i>                                   | 16<br>27 |
| Hirschen-Tartar vegetarisch<br>mit knusprigem Weizenbaguette v<br><i>Als Hauptgang</i>                              | 14<br>24 |
| Marktsalat mit halbgekochtem Bio-Ei und Dukkah GF/V   | 10       |
| Frühlingszwiebel супpe mit Morcheln GF (VN)   | 10       |

## Hauptgerichte

|  |    |
|--|----|
| Lammschnitzel vom Val Laver mit Zitronenthymian<br>Grüne Spargeln und neue Bratkartoffeln <small>GF</small><br><i>Jasper Red Blend 2016, Stellenbosch</i> CHF 28 | 34 |
| Flammierte Schweizer Rindsfiletwürfel<br>auf Dinkelnudeln mit Basilikum-Pesto<br>und mediterranem Bio-Bratgemüse<br><i>Veran 2016, Mallorca</i> CHF 36           | 41 |
| Geschnetzeltes vom Swiss Farmer-Kalb<br>mit Senf-Thymian-Sauce<br>Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse<br><i>Zweigelt Ried Ungerberg 2018, Burgenland</i> CHF 31  | 37 |
| Streifen vom Ottiker Saibling mit grünen Spargeln<br>auf Bärlauch-Risotto <small>GF</small><br><i>Räuschling 2019, Stäfa</i> CHF 19                              | 34 |
| Poké-Bowl mit Sesam-Soja-Dressing<br>Buntgemischte Schüssel mit Salaten, Gemüse und Avocado,<br>Quinoa, Kichererbsen, Edamame und Sprossen <small>VN/GF</small>  | 25 |
| <i>Wahlweise mit rohen Bio-Lachswürfeln</i> <small>GF</small><br><i>Rosé Cantarana 2019, Penedès</i> CHF 15  | 33 |
| Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Bio-Gemüse,<br>Tomaten-Rahm-Sauce und Parmesan-Streifen <small>v</small><br><i>Grande Amico 2017, Piemont</i> CHF 22  | 25 |

## Hits for Kids

|   |    |
|---|----|
| Hausgemachte Chicken Nuggets<br>mit Pommes frites und Bio-Gemüse            | 11 |
| Geschnetzelt vom Swiss Farmer-Kalb<br>mit Rahmsauce, Spätzli und Bio-Gemüse | 13 |
| Hausgemachte Kartoffelgnocchi<br>mit Bio-Gemüse und Tomatensauce v          | 9  |

## Desserts

|   |    |
|---|----|
| Mille-Feuille vom Bitterschokoladen-Mousse<br>mit marinierten Erdbeeren v | 11 |
| Vanille-Töpfli mit Erdbeeren,<br>Rhabarberkompott und Mandelstreusel v    | 11 |
| Lauwarmer Hirschen-Schokoladenkuchen<br>mit halbflüssigem Rahm v          | 11 |
| Don Pedro<br>Crémiges Frappé aus Südafrika mit Amarula v                  | 11 |