

Unser Hirschen-Menu

Bunter Frühlingssalat mit grünen Spargeln, Burrata und Sesam-Vinaigrette

1 dl Friulano aus dem Friaul

Ostschweizer Pouletbrust mit Morchelsauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse

1 dl Léon Millot & Siramé aus Grüningen

Käse von Stefan Germanns Chäs-Hüttä mit hausgemachtem Panforte

4 cl Tawny Port Graham's 10 years

Mille-Feuille vom Bitterschokoladen-Mousse mit marinierten Erdbeeren

4 cl Beerenauslese Cuvée aus dem Burgenland

Menu komplett 76 mit Wein 105

Drei-Gang-Menu 64 mit Wein 87

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Bio-Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce GF (Roher Lachs, ganz kurz und heiss im Sesamöl gebraten)	9.5
Gambas al ajillo GF (Riesencrevetten mit Knoblauch in Olivenöl)	9.5
Goldbraun gebratene Speck-Zwetschgen GF	6
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip v	8
Knuspriges ofenfrisches Knoblibrot v	8
Brötli zu Tapas, Stück	1

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

Bunter Frühlingsalat mit lauwarmen Spargeln, Burrata und Sesam-Vinaigrette GF/V	18
Kleiner Gartensalat mit gebratenen Riesencrevetten, Avocados, Pinienkernen und Pilzen GF	17
<i>Als Hauptgang</i>	28
Hirschen-Tartar vom Rind mit knusprigem Weizenbaguette	18
<i>Als Hauptgang</i>	30
Hirschen-Tartar vegetarisch mit knusprigem Weizenbaguette v	16
<i>Als Hauptgang</i>	27
Marktsalat mit halbgekochtem Bio-Ei und Dukkah GF/V	12
Frühlingszwiebelsuppe mit Morcheln GF (VN)	12

Hauptgerichte

Lammschnitzel vom Val Laver mit Zitronenthymian Grüne Spargeln und neue Bratkartoffeln <i>GF</i>	38
Flambierte Schweizer Rindsfiletwürfel auf Dinkelnudeln mit Basilikumpesto und mediterranem Bio-Bratgemüse	45
Geschnetzeltes vom Swiss Farmer-Kalb mit Senf-Thymian-Sauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse	41
Streifen vom Ottiker Saibling mit grünen Spargeln auf Bärlauch-Risotto <i>GF</i>	38
Poké-Bowl mit Sesam-Soja-Dressing Buntgemischte Schüssel mit Salaten, Gemüse und Avocado, Quinoa, Kichererbsen, Edamame und Sprossen <i>VN/ GF</i>	28
<i>Wahlweise mit rohen Bio-Lachswürfeln</i> <i>GF</i>	36
Hausgemachte Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Bio-Gemüse, Tomaten-Rahm-Sauce und Parmesan-Streifen <i>v</i>	28

Desserts und Käse

Mille-Feuille vom Bitterschokoladen-Mousse mit marinierten Erdbeeren v	12
<i>Mini-Version</i>	7
Vanille-Töpfli mit Erdbeeren, Rhabarberkompott und Mandelstreusel v	12
<i>Mini-Version</i>	7
Lauwarmer Hirschen-Schokoladenkuchen mit halbflüssigem Rahm v	12
<i>Mini-Version</i>	7
Don Pedro Crémiges Frappé aus Südafrika mit Amarula v	12
Natürli-Käse aus dem ZH-Oberland und Toggenburg mit hausgemachtem Panforte v	16
Kleine Portion	12

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

Fleisch- und Fischherkunft:

Kalb	Swiss Farmer CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Rind	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