

Unser Hirschen-Menu

Bunter Randen-Rüebli-Salat an Orangen-Nuss-Dressing mit Sesam und mariniertem Frischkäse

1 dl Pecorino aus den Abruzzen

Oberländer Rehgeschnetzeltes mit Pilzen und Rahmsauce Wildgemüsebeilagen und Dinkel-Spätzli

1 dl Peter Bayly III aus Südafrika

Käse von Stefan Germanns Chäs-Hüttä mit hausgemachtem Panforte und Hagebutten-Chutney

4 cl Tawny Port Graham's 10 years

Hausgemachte Waffeln mit Vanilleglace, Rotwein-Beeren und Kornelkirschenschaum

4 cl Beereauslese Cuvée aus dem Burgenland

Menu komplett 79 mit Wein 110

Drei-Gang-Menu 67 mit Wein 92

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Swiss Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam (Roher Lachs, nur ganz kurz und heiss im Sesamöl angebraten)	GF	10
Hausgemachter Hummus mit Harissa und Weissbrot-Crackers	VN	8
Knuspriges Knoblauchbrot	v	8
Kleine frittierte Tintenfische mit Mojo rojo		9
Portweinbrot mit Brie und Trüffelhonig	v	9
Engadiner Hirsch-Salsiz mit eingelegtem Bio-Knoblauch	GF	10
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip	v	8
Brötli zu Tapas, Stück		1

Bunte Tapas-Platte

Alle Tapas gemischt, ab 2 Portionen
 pro Portion

19

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

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.

Vorspeisen und Suppen

Bunter Randen-Rüebli-Salat an Orangen-Nuss-Dressing mit Sesam und mariniertem Frischkäse GF/V	17
Herbtsalat mit Feigen und Pilzen, eingelegten Kürbiswürfeln und Kürbiskernöl-Vinaigrette GF/VN	18
Hirsch-Carpaccio mit gerösteten Haselnüssen, Meersalz, Olivenöl und Hartkäse-Spänen GF	19
Nüsslisalat mit halbgekochtem Bio-Ei und Dukkah GF/V	14
Bunter Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen GF/V(VN)	10
Gemischter Haussalat Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und knusprigen Brotcroûtons V(VN)	11
Kürbis-Apfel-Suppe mit Kürbiskernöl GF/V	10
Peterliwurzelschüsselsuppe mit Knoblauch-Croûtons V	10

Hauptgerichte

Rehschnitzel vom Zürcher Oberland an Wildrahmsauce	42
Oberländer Rehrücken mit Preiselbeer-Wildrahmsauce	56
Engadiner Gams-Schnitzel mit Steinpilzen und Holunder-Jus	44
Engadiner Hirsch-Entrecôte mit Nusskruste	49
<i>Alle Wildgerichte servieren wir Ihnen mit Dinkelspätzli oder Kartoffelstock (GF), Rotkraut, glasierten Marroni und Preiselbeer-Apfel</i>	
Filet vom Kräuterschwein mit schwarzem Pfeffer Kartoffel-Lauch-Gratin und Bio-Gemüse GF	36
Swiss Farmer Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Rahmsauce Dinkelspätzli und Bio-Gemüse	42
Ottiker Saiblings- und Forellenfilets mit Zitronengrassauce, Basmatireis und Bio-Gemüse GF	38
Tranche vom Swiss Lachs aus dem Misox auf Linguine mit Bio-Gemüse und leichter Safran-Fenchel-Sauce	41
Herbst-Gemüseteller mit Rotkraut, Rosenkohl, Kastanien Kürbis, Pilzen, Preiselbeer-Apfel, Kartoffelstock und Spätzli mit Wildrahm- oder Kürbis-Ingwer-Sauce V mit Kürbissauce	30
Kartoffel-Ricotta-Gnocchi mit Kürbis-Ingwer-Sauce, Preiselbeeren, glasierte Kastanien, Kürbis und Pilzen V	28
Pikantes Linsencurry mit veganer Sour Cream und Maniok-Chips VN	28

Desserts und Käse

Hirschen-Öpfelchüechli mit warmer Vanillesauce v	13
Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringue und Schlagrahm GF/V	13
<i>Mini-Version</i>	7
Hausgemachte Waffeln mit Vanille-Glace, Rotwein-Beeren und Kornelkirschschaum v	13
<i>Mini-Version</i>	7
Lauwarmer Schoggikuchen mit Kardamom-Glace v	12
<i>Mini-Version</i>	7
Don Pedro	12
Crémiges Frappé aus Südafrika mit einem Schuss Amarula GF/V	
«Natürli» Käse aus dem Zürcher Oberland	16
mit hausgemachtem Panforte und Hagebutten-Chutney v	
Kleine Portion	12

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

Da kommt's her:

Reh	Zürcher Oberland, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Gams und Hirsch	Bacharia Reto Zanetti, Sent im Unterengadin
Farmer Kalbfleisch	Farmer Kalb Ostschweiz, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Kräuter-Schwein	CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Saibling und Forellen	aus der Zucht von Felix Heusser in Ottikon ZH
Swiss Lachs	Bianchi Comestibles, Lachsfarm Lostallo im Misox GR, CH
Gemüse, Früchte und Salat	Müller Biogemüsehof, Ottikon ZH und Pico Bio in Dietikon, ZH