

Unser Hirschen-Menu

Feine Tapas-Trilogie

Sizilianische Caponata mit Burratina und Meersalz,
Falafel mit Peppadew-Dip und kleiner Gazpacho andaluz

1 dl Schaumwein aus Stäfa

Swiss Black Angus Rindsfilet-Würfel

auf Spaghetti mit mediterranem Bratgemüse und Pesto

1 dl Cabernet Sauvignon Stark-Condé aus Stellenbosch

Natürli-Käse vom Züri Oberland und dem Toggenburg

mit hausgemachtem Panforte

4 cl Tawny Port Graham's 10 years

Passionsfrucht-Joghurt-Mousse mit Himbeersauce

4 cl Beerenauslese Cuvée aus dem Burgenland

Menu komplett 89	mit Wein 121
Drei-Gang-Menu 77	mit Wein 102

Tapas

zum Apéro, als kleine Vorspeise oder „zum Teile“

Tataki vom Swiss Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce und Sesam GF	10
Roher Lachs, kurz und heiss im Sesamöl angebraten	
Sizilianische Caponata mit Burratina und Meersalz GF/V	10
Guacamole mit Mais-Tortilla-Chips v	8
Frittierte Calamares mit Mojo rojo	10
Crostini mit Labneh-Frischkäse und Za'atar-Gewürz v	8
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip vN	8
Knuspriges Ofen-Chnoblibrot v	8
Brötli zu Tapas pro Stück	1
Bunte Tapas-Platte	
Alle Tapas gemischt, ab 2 Portionen pro Portion	19

Vorspeisen und Suppen

Walliser Zanderfilet auf Tomaten-Carpaccio Cuore di bue mit Zedernkernen, Basilikum-Pesto und Meersalz GF	22
Gartensalat mit gebratenen Riesencrevetten, Avocado, sautierten Eierschwämmli und Dukkah GF <i>als Hauptgang</i>	18 30
Sommersalat mit Melone, Honig-Ingwer-Vinaigrette, Labneh-Crostini und caramelisierten Baumnüssen V	17
Tartar vom Bio-Rind mit knusprigem Weizenbaguette als Hauptgang	18 30
Bunter Blattsalat V (VN) / GF mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	10
Gemischter Haussalat V (VN) Blatt- und Gemüsesalate mit roten Zwiebeln und knusprigen Brotcroûtons	11
Gazpacho andaluz mit Brotcroûtons VN (Kalte spanische Tomaten-Gurken-Suppe, ohne Croûtons GF)	11
Rüebli-Ingwer-Suppe mit rotem Curry GF / V	12

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

Sanft gegartes Kalbssiedfleisch mit grobem Meersalz auf buntem Bio-Gemüse mit Kräuter-Vinaigrette GF	36
Rückenfilet und hausgemachte Meat-Balls vom Lamm aus dem Val Laver bei Sent im Unterengadin Kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille GF	42
Rindsfilet Swiss Black Angus mit schwarzem Pfeffer Bio-Gemüse und Kartoffelgratin GF	56
Geschnetzeltes vom Perlhuhn mit Senf-Thymian-Sauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse	36
Poké-Bowl mit Sesam-Soja-Dressing GF / VN	28
Frische Gemüse- und Blattsalate mit Quinoa, Avocado, Linsen, Edamame, Kichererbsen und Sprossen	
<i>Zusätzlich mit rohen Schweizer Lachswürfeln und Sesam GF</i>	36
<i>oder mit Burratina, Meersalz und Olivenöl GF / V</i>	32
Gebratenes Filet vom Bachtel-Saibling mit Kressesauce Basmatireis und Bio-Gemüse GF	39
Frittierte Quinoa-Bällchen mit Peppadew-Dipp auf buntem Bio-Gemüse-Ragout mit Dukkah VN	28
Trofie Liguri-Teigwaren mit Ratatouille-Sauce, sautierten Eierschwämmli und Basilikum VN	28
Marinierte Engel-Tofuwürfel mit roter Currysauce Basmatireis und Bio-Gemüse GF / VN	28

Desserts und Käse

Limonen-Quark-Crème mit gemischten Beeren und Pistazien GF/V	13
<i>Mini-Version</i>	7
Hausgemachter New York Cheesecake mit Chriesibrägel v	13
<i>Mini-Version</i>	7
Hirschen Schoggi-Chüechli mit Kardamomglace GF/V	13
<i>Mini-Version</i>	7
Passionsfrucht-Joghurt-Mousse mit Himbeersauce GF/V	13
Don Pedro	12
Crémiges Frappé aus Südafrika mit Amarula GF/V	
«Natürli» Käse aus dem Zürcher Oberland mit hausgemachtem Panforte und Hagebutten-Chutney V/(GF)	16
<i>Kleine Portion</i>	12

Alle Preise in CHF, inklusive MWSt

Und von da kommt's her:

Swiss Black Angus und Swiss Farmer-Kalb	Feinkost Lehmann, Herrliberg ZH
Lamm	Engadin, Bacharia Zanetti, Sent GR
Swiss Lachs	Misox, Lachsfarm Lostallo GR
Alpen Zander	Fischzucht in Susten VS
Saibling	Fischzucht am Bachtel, Wald ZH
Riesencrevetten	Golden Shrimps aus nachhaltiger Zucht in Vietnam
Gemüse, Früchte und Salat	Pico Bio in Dietikon ZH