

Herzlich willkommen!

Der ideale Einstieg

| | |
|---|---------------|
| Honigmelone mit Parmaschinken | 17.00 |
| Gebratene Avocado auf Salatbeet mit Chimichurrisauce & Parmesanhobel | 17.50 |
| Rindstatar mild, mittel oder scharf mit Toast & Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados | 24.50 2.50 |
| Wild-Cherry-Mix Kirschtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum auf Rucola | 16.00 |
| Bunter Blattsalat mit Kräutercroûtons | 10.00 |
| Hirschen-Mix-Salat serviert im Töpfli | 11.00 |
| Salatsaucen: Haus-, Italienisch oder Honig-Senfsauce | |

Für den genussvollen Schlürfer

| | |
|---|-------|
| Gazpacho „à la Cantos“ | 10.00 |
| Weisswein-Crèmesuppe mit frischem Schnittlauch | 10.00 |
| Hausgemachte Rindskraftbrühe mit Flädli | 11.00 |

Fleischlos aber nicht reizlos

| | |
|--|-------|
| Ravioli al Limone | 31.00 |
| frische Ravioli aus der Bravo-Ravioli-Manufaktur in Zürich-Höngg mit Burrata, gebratenen Cherrytomaten & Basilikumessenz | |
| Gebratene Avocado | 24.00 |
| auf Salatbeet mit Chimichurrisauce & Parmesanhobel | |

Us em Wasser

| | |
|---|-------|
| Golden-Riesencrevetten (3Stk.) | 42.00 |
| gebraten mit Peperoncino, Kräutern & Knoblauch auf hausgemachten Capelli d'Angelo | |
| Seeteufel-Medaillons mit Limettenschaum | 41.00 |
| hausgemachten Capelli d'Angelo | |
| Gebratene Forellenfilets aus Römerswil LU | 36.00 |
| mit brauner Butter & Kräutern, Salzkartoffeln und Saisongemüse | |

„Gsund“

Bunter Sommersalat mit Honig-Senfauce, Frühlingszwiebeln, Avocado UND...

| | |
|---|---------------|
| - Egly-Knusperli mit Tatarsauce | 33.00 |
| - Golden-Riesencrevetten (3Stk.) mit Peperoncino, Knoblauch & Kräutern | 42.00 |
| - Schweizer Pouletbrust (180g) mit hausgemachtem Kräuterbutter | 31.50 |
| - Schweizer Rindsfilet (200g) / Lady's cut (140 g) mit hausgemachtem Kräuterbutter | 58.00 / 48.00 |

Kreativ & raffiniert

| | |
|--|-------|
| Sommerteller | 36.00 |
| Gebratene Riesencrevette, Honigmelone mit Parmaschinken, Gazpacho Shot, Grillgemüse, Avocadoschnitt mit Chimichurrisauce, Parmesanwürfel & Wild-Cherry-Mix mit Büffelmozzarella | |
| Hirschen-Burger im Focacciabrötli | 25.00 |
| Swiss Angus Prime Beef oder Schweizer Pouletbrust mit Salatblatt, Speck, Zwiebelringe, hausgem. Barbecue-Sauce, Essiggurken & Tomatenscheibe mit Pommes frites im Chörbli + 5.50 oder mit Chili-Knoblauch-Fries und Käse überbacken + 8.00 | |
| Ceasar Salad | 25.00 |
| mit Schweizer Pouletbruststreifen, Crôutons, Speck & Parmesan | |
| Rindstatar | 34.00 |
| mild, mittel oder scharf mit Toast & Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky und Calvados 2.50 | |

„Wikinger“

auf Nachfrage- oder Vorbestellung (1 Tag im Voraus)

Bunte Salatschüssel

mit Hausdressing



Rinds - Tomahawk Steak min. 1000g für 2 Personen

gewürzt mit Ursalz, frischem Rosmarin aus unserem Garten,
Tropicalpfeffer & Knoblauch
dazu Grillgemüse, hausgemachte Fries,
Kräuterbutter & Chimichurrisauce

für 2 Personen 180.00

Hirschen-Klassiker

| | |
|--|-------|
| „Züri-Geschnetzeltes“ | 41.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Butterrösti | |
| Wienerschnitzel | 43.50 |
| mit Pommes frites im Chörbli auf Wunsch mit Preiselbeeren | |
| Kalbsleberli | 38.00 |
| mit frischen Gartenkräutern, Zwiebeln & wenig Knoblauch gebraten, Butterrösti | |
| Hirschen Cordon bleu | |
| vom Schwein | 33.00 |
| vom Kalb | 48.00 |
| gefüllt mit Rohschinken, Gruyère-Käse & wenig Knoblauch mit Pommes frites | |
| Schweizer Rindsfilet (200 g) | 58.00 |
| mit Kräuterjus, hausgemachten Capelli d'Angelo & Saisongemüse | |
| Lady's cut (140 g) | 48.00 |
| Schweinsschnitzel paniert | 25.50 |
| mit Pommes frites oder Salat | |
| Zunftbratwurst | 23.50 |
| mit Zwiebelsauce & Butterrösti | |
| Saisongemüse als Beilage | |
| Portion | 8.00 |

Deklarationen

Liebe Gäste

Folgende bei uns verwendete Lebensmittel können gemäss Deklarations-Verordnung Allergien oder Intoleranzen auslösen:

- Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Lactose), Eier & Eierprodukte, Fische und Krebstiere
- Sojabohnen (Sojalecithin), Erdnüsse, Walnüsse, Pecan-Nüsse, Haselnüsse, Mandeln,
- Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf
- Schokolade kann Spuren von Nüssen enthalten
- Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter und verlangen Sie unsere Karte mit den Allergenen Deklarationen.

Herkunftsbezeichnungen:

Fisch:

| | |
|--------------------------------|------------------------------|
| Seeteufel | Nord Ost Atlantik, Haken |
| Egliknusperli | Deutschland, Binnenfischerei |
| Forelle | Schweiz, Zucht |
| Riesencrevetten, Golden Shrimp | Vietnam, Zucht |

Fleisch & Geflügel:

| | |
|-----------------|---------|
| Kalb | Schweiz |
| Schwein | Schweiz |
| Rindsfilet | Schweiz |
| Rinds Tomahawk* | Kanada |
| Poulet | Schweiz |

Eier:

| | |
|--------------|--------------------|
| Eierprodukte | Holland |
| Eier | Schweiz (Freiland) |

*Kann mit Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Mittagsmenus können von den oben genannten Bezeichnungen abweichen.
Gerne informiert Sie dazu unser Service-Team.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

Unsere Lieferanten:

