

Herzlich willkommen!

# Der ideale Einstieg

**Spargelragoût mit Vinaigrettesauce** 18.00  
auf jungem Blattsalat mit Rauchlachsstreifen

✓ **Spinat-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter** 19.00  
frische Ravioli aus der Bravo-Manufaktur in Zürich-Höngg

**Rindstatar** 24.50  
mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter  
auf Wunsch mit Cognac, Whisky oder Calvados 2.50

**Frühlingsalat** 17.50  
Zarter Jungsalat mit Limmattaler Mostbröckli, Pinienkernen, Parmesanflocken  
und Honig-Senfsauce

✓ **Bunter Blattsalat** mit Croûtons 10.00

✓ **Gemischter Salat** 11.00

Salatsaucen: Haus-, Honig-Senf- oder Italien Dressing

# Für den genussvollen Schlürfer

✓ **Bärlauch-Crèmesuppe** mit Crème fraîche verfeinert 10.00

✓ **Weisse Spargelsuppe** mit grünen Spargelspitzen 10.00

**Hausgemachte Kraftbrühe** 11.00  
mit Gemüsestreifen

# Schweizer Spargeln

<b>als Vorspeise</b> (200g)	weisse Spargeln	26.00
	grüne Spargeln	18.00
	gemischte Spargeln	22.00

<b>als Hauptgang</b> (340g)	weisse Spargeln	38.00
	grüne Spargeln	25.00
	gemischte Spargeln	31.00

<b>wählen Sie die Sauce</b>	Hollandaise	
	Vinaigrette	
	Mailänder Art	

<b>auf Wunsch als Beilage</b>	(60g)	
	Bauernschinken	6.00
	Bündner Rohschinken	8.00
	Rauchlachs	10.00
	Portion Neue Bratkartoffeln	4.50

<b>Kalbspillard</b> mit Hollandaise Sauce, grüne und weisse Spargeln		46.00
-------------------------------------------------------------------------	--	-------

<b>Rindsfilet</b> (200 g) mit Hollandaise Sauce, grüne und weisse Spargeln		58.00
----------------------------------------------------------------------------------	--	-------

<b>Lady's cut</b> (140 g)		48.00
---------------------------	--	-------



## Fleischlos

**Hirschen-Spargel-Stroganow** 26.00  
mit Pommery-Senfrahmsauce und Pilaw-Reis

**Spinat-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter** 29.00  
frische Ravioli aus der Bravo-Manufaktur in Zürich-Höngg

## Us em Wasser

**Grillierte Lachstranche** 36.00  
mit leichter Safransauce auf Venere Risotto und Spargelspitzen

**Gebratene Forellenfilet aus Römerswil LU** 36.00  
mit brauner Butter, Salzkartoffeln und Saisongemüse

## „Gsund“

### Gemischte Salate mit Frühlingzwiebeln, Radiesli, Kernen und...

- Egli-Knusperli mit Tatarsauce 33.00
- Gebratene Maispouardenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter 31.50
- Riesencrevetten (8 Stk.) gebraten in Olivenöl mit Knoblauch & Kräutern 36.00

Salatsaucen: Haus-, Honig-Senf- oder Italien Dressing

# Kreativ & raffiniert

<b>Maispouardenbrust mit Morchelrahmsauce</b> hausgemachte Bandnudeln und Saisongemüse	36.00
<b>Hirschen Burger im Focacciabrötli</b> Swiss Angus Prime Beef Burger Salatblatt, Speck, Zwiebelringe, Sauce, Essiggurken- und Tomatenscheibe mit Pommes frites im Chörbli	24.50    + 5.50
<b>Rinds-Filetstreifen mit Spargelragoût nach Hirschen Art</b> mit Pommery-Senfrahmsauce und hausgemachten Bandnudeln	43.00
<b>Rindstatar</b> mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac, Whisky und Calvados	34.00   2.50

# Hirschen-Klassiker

<b>„Züri-Geschnetzeltes“</b>	41.00
Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Butterrösti	
<b>Wienerschnitzel</b>	43.50
mit Pommes frites im Chörbli auf Wunsch mit Preiselbeeren	
<b>Kalbsleberli</b>	38.00
mit frischen Gartenkräutern, Zwiebeln und wenig Knoblauch gebraten, Butterrösti	
<b>“Hirschen Cordon bleu“</b>	
vom Schwein	33.00
vom Kalb	48.00
gefüllt mit Rohschinken, Gruyère-Käse und wenig Knoblauch mit Pommes frites	
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	25.50
mit Pommes frites oder Salat	
<b>Zunftbratwurst</b>	23.50
mit Zwiebelsauce und Butterrösti	
<b>Saisongemüse als Beilage</b>	
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)
- Eierprodukte
- Eier
- Fische
- 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 SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

Herkunftsbezeichnungen:

Für Fisch:

Egli	Polen
Forelle:	Schweiz, Römerswil Luzern, Zucht
Lachs:	Norwegen, Zucht
Riesencrevetten	Vietnam, Zucht

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Maispoularde:	Frankreich

Für Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	Schweiz (Bodenhaltung)



Vegetarisch

Unser Fleisch beinhaltet keine Leistungsförderer.

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.