

Essen *Geniessen*
ist ein Bedürfnis, ist eine Kunst.

François de La Rochefoucauld



Vorspiis

Chicorée - Orangensalat		12.00
Rindstatar mild / mittel / scharf, Toast, Butter		25.00
Cognac / Whisky / Calvados		3.00
Nüsslisalat	Ei	13.00
	Ei, Speck	15.00
	Ei, Speck, lauwarme Pilze	17.50
Geräucherter Wildschweinschinken		17.50
Holundergelee, Blattsalat, Himbeer-Dressing		
Blattsalat		9.00
Gemischter Salat		11.00

Salatsaucen: Haus-, Honig - Senf-, Balsamico oder Himbeer - Dressing

Für dä gnussvolli Schlürfer

Marroni - Suppe (Vegan)		13.00
Kürbiscrèmesuppe (Vegan)		12.00
geröstete Kürbiskernen		
Weissweincrèmesuppe		12.00
Knoblibrot		

Wild

Reh - Pfeffer 42.00
Silberzwiebeln, Croûtons, klassische Wildbeilagen

Wildschwein Cordon bleu 45.00
Kürbiskernpanade, Wildschweinrohschinken, Gruyère-Käse,
klassische Wildbeilagen

Unsere klassischen Wildbeilagen:
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza – Apfel

Rehschnitzel 53.00
Wacholder - Gin - Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut

Hirschfilet, Nusskruste rosa gebraten 58.00
Marronipüree, Wildjus, sautierte Pilze

«Hirschä - Burger» (Wild) 32.00
Wildschweinschinken, Brie, Zwiebelconfit, Metzgersauce, BBQ-Fries



Us em Wasser

Rassige Riesenkrevetten Tomatensauce, Pasta	38.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce Pommes Frites, Blattspinat	34.00
Seeteufelmedaillon «Hirschä - Art» (Parmaschinken, Salbei) Portweinjus, Safranrisotto	42.00

Fleischlos aber nöd reizlos

Jäger Päch - Teller Spätzli, Pilze, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza – Apfel	30.00
Kräuter - Risotto sautierte Pilze, Blumenkohl Espuma	31.00
Steinpilz - Spinat - Ravioli (vegan)	29.00

Hirschä-Klassiker

«Züri-Geschnetzeltes»	42.00
Champignons, Rahmsauce, Rösti	
Wienerschnitzel	43.00
Pommes Frites, Preiselbeeren	
Hirschen Cordon bleu	
Schwein	36.00
Kalb	49.00
Rohschinken, Gruyère-Käse, Knoblauch, Pommes Frites, Gemüse	
Kalbsleberli «es hät solangs hät»	40.00
Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Rösti	
Rindsfiletstreifen-Stroganow «Hirschä Art»	44.00
Cornichons, Peperoni, Champignons, Crème fraîche, Senf, Pappardelle	
Schweizer Rindsfilet (200 g)	58.00
Waldpilz - Rahmsauce, Kroketten, Gemüse	
Rindstatar	35.00
mild / mittel / scharf, Toast, Butter	
Cognac / Whisky / Calvados	3.00
Schweins-Rahmschnitzel	28.50
Champignons, Pappardelle	
Schweinschnitzel paniert	26.50
Pommes Frites	
Zusätzliche Beilage	
Portion	8.00

Bitte wenden Sie sich für die Lebensmitteldeklarationen an unser Servicepersonal.
Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt.

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
- 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:

Für Fisch:

Riesenkrevetten	Vietnam
Zander	Deutschland
Seeteufel	Nord Ost Atlantik

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Reh	Deutschland
Wildschwein	Deutschland
Hirsch	Deutschland
Wildburger	EU

Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	LänggerHof, Janine und Markus Meier, Dällikon

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