

Herzlich willkommen!

Vorspeisen

Spargelvariation	18.00
<i>mit Rohschinken, Bärlauch und Erdbeeren</i>	
„Hirschen Vitello tonnato“	24.00
<i>mit rosa gebratenem Thunfisch MSC, Stilkapern und roten Zwiebeln auf Wunsch ohne rosa Thunfisch</i>	
Rindstatar	24.50
<i>mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter und auf Wunsch mit Cognac oder Whisky</i>	
	2.50

Salate & Suppen

Hirschen-Caesar Salad	14.00
<i>mit Speck, Ei, Parmesan und Croutons</i>	
✓ Bunter Blattsalat	9.00
✓ Gemischter Salat	10.50
<i>Salatsaucen: Haus-, Italienisch-, French- oder Balsamico Dressing</i>	
✓ Bärlauch-Cremesuppe <i>mit Crème fraiche verfeinert</i>	10.00
✓ Weisse Spargelsuppe <i>mit grünen Spargelspitzen</i>	10.00
Hausgemachte Kraftbrühe	13.50
<i>mit Fleisch- und Gemüseinlage</i>	

Spargeln

als Vorspeise (200g)	weisse Spargeln	26.00
	grüne Spargeln	18.00
	gemischte Spargeln	22.00

als Hauptgang (340g)	weisse Spargeln	38.00
	grüne Spargeln	25.00
	gemischte Spargeln	31.00

wählen Sie die Sauce	Hollandaise	
	Vinaigrette	
	Mailänder Art	

auf Wunsch als Beilage (60g)	Bauernschinken	6.00
	Bündner Rohschinken	8.00
	Rauchlachs	10.00
	Portion Neue Kartoffeln	4.00

Kalbspallard mit Hollandaise Sauce, neuen Kartoffeln und weissen Spargeln	46.00
-------------------------------------------------------------------------------------	-------

Rindsfilet mit Hollandaise Sauce, neuen Kartoffeln und grünen Spargeln	
klein (140 gr)	47.00
gross (200 gr)	57.00

Vegetarisch

„Hirschen-Spargel-Stroganow“ mit Trockenreis	26.00
Zucchini-Piccata auf Bärlauch-Risotto mit Tomatenwürfeln	25.00
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Baumnüssen und Salbeibutter	24.00

Aus See & Meer

Gebrautes Lachssteak mit Safransauce auf Venere Risotto und Broccoli	36.00
Zanderfilet mit Hollandaise Sauce, neuen Kartoffeln und grünen Spargeln	40.00
Gebratene Egli-Filets mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Marktgemüse	39.00

„Fitness“

Gemischte Salate mit Frühlingszwiebeln, Radiesli, Kernen und...	
- Gebratene Pouletbrust* (180g)	29.00
- Black Angus Rinds-Entrecôte*(180g)	44.00
- Egli-Knusperli und Tatarsauce	30.00

*dazu hausgemachter Kräuterbutter

Salatsaucen: Haus-, Italienisch-, French- oder Balsamico Dressing

„Gluschtigs“

Siedfleisch-Salat (mager) mit Gruyère-Käse, Peperoni, Essiggurken und Zwiebeln	20.00
Hirschen-Caesar Salad mit Pouletbruststreifen, Speck, Ei, Parmesan und Croutons	24.00
„Hirschen Vitello tonnato“ mit rosa gebratenem Thunfisch MSC, Stilkapern und roten Zwiebeln	34.00
Club Sandwich mit Poulet, Speck, Eisbergsalat, Ei und Pommes frites	28.00
Maispouardenbrust mit Ricotta-Morchel-Füllung, hausgemachte Teigwaren und Marktgemüse	36.00
„Hirschen Cordon bleu“ vom Schwein vom Kalb mit Rohschinken, Gruyère-Käse und wenig Knoblauch jeweils mit Pommes frites oder Salat	32.00 47.00
Rindstatar mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter auf Wunsch mit Cognac oder Whisky	34.00 2.50

Hirschen-Klassiker

„Züri-Geschnetzeltes“	41.00
<i>Kalbsfiletgeschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce mit Rösti</i>	
<i>auf Wunsch nach einem Originalrezept mit Kalbs-Nierli</i>	41.00
Wienerschnitzel	43.50
<i>mit Pommes frites</i>	
<i>auf Wunsch mit Preiselbeeren</i>	
Geschnetzelte Kalbsleber	38.00
<i>mit Kräutern gebraten und Rösti</i>	
„Hirschen-Stroganow“	43.00
<i>Rindsfilet-Geschnetzeltes mit Crème fraiche-Senfsauce, Cornichons, Peperonistreifen und hausgemachten Teigwaren</i>	
Schweinsschnitzel paniert	25.50
<i>Pommes frites oder Salat</i>	
Olma - Bratwurst	22.00
<i>mit Zwiebelsauce und Rösti</i>	

Das kleine Feine danach...

„Pastel de Nata“

das weltbekannte portugiesische
Kleingebäck

mit einem Espresso

8.50

...mmmmhhhh!

Deklarationen:

Liebe Gäste

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

- Glutenhaltiges 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 SO₂ pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter.

Herkunftsbezeichnungen:

Für Fisch:

Egli:	Schweiz/Estland
Zander:	Schweiz/Estland
Lachs:	Norwegen

Für Fleisch & Geflügel:

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

Für Eier:

Eierprodukte	Holland
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 8 % MwSt.