



## HIRSCHEN AM SEE

### IHR MENU

Ansprüche, die Sie ohne Weiteres an unsere Küche stellen dürfen.

Wir verwenden ausschliesslich hochwertige Frischprodukte und richten unser Angebot stets nach der Jahreszeit sowie Ihren persönlichen Wünschen.

Nachfolgend finden Sie einige Menuvorschläge.

---

#### FRÜHLINGSMENU I

Frühlingsalat mit Radisli und Sprossen  
an Balsamico-Dressing

\*\*\*

Gebratene Maispoularde auf Blattspinat  
mit Proseccoschaum und Taglierini

\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Früchten

**CHF 65.00 pro Person**

#### FRÜHLINGSMENU II

Buntes Salatbouquet  
mit gebratenem Felchenfilet vom Zürichsee  
an Pinienkernbutter und Tomatenwürfel

\*\*\*

Meilener Rieslingschaumsuppe mit Bärlauch

\*\*\*

Kalbssteak an leichter Morchelrahmsauce,  
Fettuccine und Gemüse vom Zürichmarkt

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit hausgemachtem Joghurtglace

**CHF 88.00 pro Person**



## HIRSCHEN AM SEE

### SOMMERMENU I

Zanderfilet im Kartoffelmantel  
auf mediterranem Gemüse  
mit Basilikumpesto

\*\*\*

Entrecôte vom heimischen Weiderind  
an Sauce von frischen Eierschwämmli,  
Bratkartoffeln und buntes Gemüse

\*\*\*

Frische Beeren aus der Region mit Vanilleglace

**CHF 82.00 pro Person**

### SOMMERMENU II

Dreierlei Melone mit mildem Parmaschinken

\*\*\*

Medaillon vom Rind und Kalb  
an frisch aufgeschlagener Sauce béarnaise,  
Herzogin Kartoffeln und grüne Bohnen

\*\*\*

Pochierter Pfirsich an Parfait  
von der weissen Schokolade  
mit Himbeersauce

**CHF 88.00 pro Person**



## HIRSCHEN AM SEE

### HERBSTMENU I

Aufgeschlagene Kürbissuppe  
mit Graham Marsala Curry parfümiert

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäggli mit kräftiger Rotweinsauce,  
Taglierini und herbstliches Gemüse

\*\*\*

Dreierlei Sorbets mit frischen Früchten

**CHF 85.00 pro Person**

### HERBSTMENU II

Herbstlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust,  
Apfel und Birnenspalten dazu Kürbisdressing

\*\*\*

Medaillon von Hirsch an Wachholderrahmsauce,  
gefüllte Preiselbeere, Spätzli und Rotkraut

\*\*\*

Hausgemachtes Mousse au Chocolat  
mit marinierten Rotweinzwetschgen

**CHF 75.00 pro Person**



## HIRSCHEN AM SEE

### WINTERMENU

Tatar vom schottischem Rauchlachs  
mit Sauerrahmsauce, Forellenkaviar,  
Toast und Bitter

\*\*\*

Steinpilzconsommé mit hausgemachten Ravioli

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten an Cognacrahmsauce,  
Fettuccine und marktfrisches Gemüse

\*\*\*

Parfait von weisser Schokolade  
mit flambierten Kirschen und Zimtsabayone

**CHF 92.00 pro Person**

Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menu oder Buffet  
nach Ihren persönlichen Vorstellungen und Wünschen zusammen.

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung optimal organisieren und durchführen zu können, bitte wir Sie  
uns Ihre Wünsche für das Menu (inkl. Getränke) mindestens 8 Tage vor dem Anlass mitzuteilen.