



# HIRSCHEN AM SEE

## Apéro

**Bruschetta** mit Tomaten und Parmesan 6

**Variation von Antipasti** mit Grillgemüse, Parmaschinken und Käse 14 / 28



## Vorspeisen

**Caesar Salat** mit Tomaten, Speck und Croûtons mit Pouletbruststreifen 12 / 18  
28

**Avocadofächer** an Tomaten-Vinaigrette mit schottischem Rauchlachs 14  
19

**Hausgebeiztes Rindsfiletcarpaccio** mit Rucola und Parmesansplitter 19 / 26

**Tatar vom Rind** mit Zwiebeln, Kapern, Oliven und Brioche-Toast 26 / 31

**Burrata Mozzarella** mit Rucola und Datterini-Tomaten 17 / 22

**Quinoasalat** mit gebratenen St. Jakobsmuscheln im Sesammantel, Sweet Chili Sauce 19 / 28



## Suppen

\* **Zitronengrassuppe** mit gebratener Eden Riesencrevette 12  
15

**Kräftige Tomatensuppe** mit Sauerrahm und frischem Basilikum 12



## Snacks

**Flammkuchen** mit Zwiebel-Speck, Sauerrahm 18

**Flammkuchen** mit Trüffel-Parmaschinken 22

\* **Hausgemachter „Hirschen Burger“** mit Sesam-Brioche, Tomaten-Avocadosalsa, Spiegelei, Speck und Züri-Frites mit Eden Riesencrevette 28  
32

### Von der kleinen diskreten Feier bis zum erfolgreichen Seminar....

Die TAVERNE und die SEESTUBE bieten die passende Lokalität für Familienfeiern, Geburtstage, Apéros wie auch Seminare an schönster Lage mit direktem Blick auf See und Berge.

Wir überlassen nichts dem Zufall und verwöhnen Sie und Ihre Gäste in höchstem Masse. Ein perfekt organisierter Anlass macht Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Verlangen Sie ganz unverbindlich unsere Bankettdokumentation oder wir beraten Sie auch gerne persönlich!

**Ihre Gastgeber Mette und Freddy Kaiser und das Hirschen-Team**

## Hauptgang

**Gebackene Felchenknusperli vom Zürisee** mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salat 36

\* **Roulade vom Saibling** mit Kurkumakruste auf Frühlingslauch-Risotto 39

\* **Frische Moules** mit Pommes Allumettes in Weisswein-Kräutersud oder in Tomatensauce 29

### Klassiker

\* **Spaghetti Frutti di Mare** mit frischem Spargel in Tomaten-Basilikumsud 44

\* **Geschnetzelte Kalbsleberli** mit Balsamico Jus, knusprige Rösti und Blattspinat 38

**Wiener Schnitzel «Swiss Prime Gourmet»** mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Zürich-Frites 39

\* **Weideland-Rindsentrecôte vom Grill 200gr** mit hausgemachter Café-de-Paris-Butter; Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip und mediterranem Gemüse 46



## Vegetarisch

\* **Fettuccine** mit Spargel, Tomaten, Petersilie, Taggiasche-Oliven und gerösteten Kernen 28

**Bärlauchrisotto** mit gebackenem Sternenberger-Brie und grilliertem Gemüse 29



## Dessert

**Hausgemachtes Tiramisù** 12

**Schweizer Eiskaffee** (Kaffeegelee mit frischem Espresso und Rahm aufgerührt) 12

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet 12

**Käsespezialitäten von der Molki aus Stäfa** und Tessiner Feigensenf  
3 Sorten 14  
5 Sorten 17

## Glace & Sorbet

**Schoggi, Vanille, Baumnuss, Stracciatella Mokka, Joghurt, Zitrone, Himbeer, Passionsfurcht, Doppelrahm-Meringue**  
Pro Kugel 4.30  
Mit Rahm 1.50

\*nicht am Nachmittag erhältlich  
Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MwSt