

HIRSCHEN AM SEE

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Schweizer Freiland Ei, Speck und Croûtons an
hausgemachtem French-Dressing

15

Tatar vom roten Thun auf Avocadopurée
mit Limone und Koriander

22

Geräucherte Entenbrust an hausgemachtem Linsensalat
und gebratenem Ziegenkäse im Körnermantel

22

Suppe

Kürbisschaumsuppe mit Madras-Curry und Kürbiskernen

12

Vegetarisch

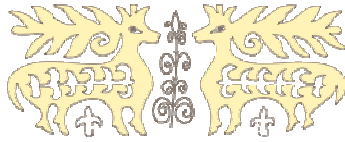
Wild-Vegiteller mit Preiselbeerbirne und sautierten Pilzen

28

Taglierini an Trüffelschaumsauce mit
frisch gehobelter Belppler Knolle

21/ 32

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



HIRSCHEN AM SEE

Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes mit knuspriger Rösti und
marktfischem Gemüse

(Swiss Prime Beef)

41

Rehschnitzel an Wacholderrahmsauce, hausgemachte
Quarkspätzli

und herbstliches Gemüse vom Zürimarkt

42

Gebratene Züriseefelchen- oder Eglifilet je nach Fang
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat
oder buntem Sommersalat

39/44

Filets vom Loup de Mer auf Gemüsestreifen
Tagliarini, Weissweinschaum

44