



HIRSCHEN AM SEE

### Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit gerösteten Kernen, Wildkräutern, Tomaten  
und Radiesli an weissem Balsamico-Hausdressing

15

Datterini-Tomaten und Burrata-Mozzarella  
mit kaltgepresstem Olivenöl

17

Tatar vom roten Thun auf Avocadopüree  
mit Limone und Koriander

22

Hausgebeiztes Rindscarpaccio mit Rucola und Belper Knolle

19 / 26

Gazpacho Andaluz  
mit handgemachtem Parmaschinkengrissini

15

### Vegetarisch

Handgemachte Alpenkräuter-Ravioli  
an Salbeibutter auf Sommer-Blattspinat

18 / 28

Weissweinrisotto mit frischen Sommerkräutern, Eierschwämmli  
und gebackenem Sternenberger-Brie

28

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter



HIRSCHEN AM SEE

## Hauptgerichte

Zürcher Geschnetzeltes «Swiss Prime Gourmet» mit knusprigem  
Rösti und frischem Sommergemüse vom Zürimarkt

41

Gebratenes Rindsfiletmedaillon mit Trüffelbutter  
und buntem Sommersalat

Ladys Cut 160g 46

Gentlemens Cut 200g 52

Weidelandrindsentrecôte «Café de Paris», Züri-Frites  
und glasierte Minirüepli

49

Gebratene Züriseefelchen je nach Fang (Fischerei Grieser, Obermeilen)  
mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat  
oder buntem Sommersalat

41

Filets vom Loup de mer auf Zitronen-Risotto  
und mediterranem Gemüse

44

Sautiertes Steinbuttfilet auf Salat von jungem Blattspinat mit  
gerösteten Pinienkernen und erlesenem Himbeerdressing

49

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter