

HIRSCHEN AM SEE

Apéro

Bruschetta mit Tomaten und Parmesan 6

Handgemachte Grissinis mit Parmaschinken 9



Vorspeisen

Caesar Salat mit Tomaten, Speck und Croûtons 12 / 18
mit Pouletbruststreifen 28
mit Eden Riesencrevetten 32

Avocadofächer an Tomaten-Vinaigrette 14
mit schottischem Rauchlachs 19

Hausgebeiztes Rindscarpaccio 19
mit Rucola und Parmesansplitter 26

Tatar vom Rind mit Zwiebeln, 26 / 31
Kapern, Oliven und Brioche-Toast
- «Barbecue» mit Cognac 27 / 32
- mit Trüffel 29 / 34

Burrata Mozzarella mit Rucola und Datterini-Tomaten 17 / 22
und kaltgepresstem Olivenöl



Suppen

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

Gazpacho Andaluz 12



Vegetarisch

* **Fettuccine** mit frischen Eierschwämmli und Gartenkräuter 28

Basilikumrisotto mit gebackenem Sternberger-Brie 29
und grilliertem Gemüse

Hauptgang

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

* **Roulade vom Saibling** unter der Kräuterkruste 38
auf Zitronenrisotto und mediterranem Gemüse

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

Klassiker

* **Weidland-Rindsentrecôte vom Grill 200gr** 46
mit hausgemachter Café de Paris Butter,
Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip
und mediterranem Gemüse

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

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

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



Dessert

Hausgemachtes Tiramisù 12

Schweizer Eiskaffee 12
(Kaffeeglace mit frischem Espresso und Rahm aufgerührt)

Lauwarmer Schokoladenkuchen 12
mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet

Frische Beeren aus der Region 15
mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet
und Pistaziencrumble

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

Glacé & Sorbet

Schoggi, Vanille, Baumnuss, Straciatella,
Mokka, Joghurt, Zitrone, Himbeere,
Passionsfrucht, Doppelrahm-Meringue
Pro Kugel 4.30
Mit Rahm 1.50

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.

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

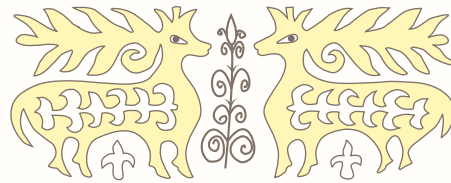
Von der kleinen diskreten Feier bis zum erfolgreichen Seminar....

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**



HIRSCHEN AM SEE

Apéritifs

Bollinger Spezial Cuvée	1 dl/ 75cl	15.50 / 105
Bollinger Rosé	1 dl/ 75cl	17.50 / 110
Bisol Crede Brut Prosecco	1 dl/ 75cl	9.50 / 62
Kir Royal	1 dl	16.50
Campari/ Campari Orange	4 cl	8.50 / 10.50
Cynar/ Cynar Orange	4 cl	8.50 / 10.50
Martini Bianco/ Rosso	4 cl	8.50
Sherry Tio Pepe	4 cl	9
San Bitter / San Bitter Orange	4 cl	6.50 / 10.50

Hausapéro

Aperol Spritz (mit Prosecco)	2 dl	14
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Soda, Limette und frische Minze)	2 dl	14



Biere

Ittinger Klosterbräu offen	3 dl	4.80
Ittinger Klosterbräu	3.3 dl	5.20
Heineken	3.3 dl	5.20
Erdinger Weissbier	3.3 dl	5.20
Erdinger Weissbier / Alkoholfrei	3.3 dl	5.50
Calanda Senza	3.3 dl	5



Getränke

San Pellegrino	5 / 7.5 dl	6.50 / 9.50
Acqua Panna	5/ 7.5 dl	6.50 / 9.50
Coca Cola / Coca Cola Zero	3.3 dl	5
Fizzy Gazosa Mandarine	3.5 dl	5.50
Sprite / Fanta	3.3 dl	5
Rivella rot / Rivella blau	3.3 dl	5
Michel Apfelschorle	3.3 dl	5
Hausgemachter Eistee	3 dl	5
Schweppes Tonic / Lemon	2 dl	5
Schweppes Ginger Ale	2 dl	5
Tomatensaft / Orangensaft	2 dl	6
Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	8.50

Weisswein

	1 dl	75 cl
Sauvignon Blanc, Schwarzenbach Meilen	9.50	64
Riesling X Silvaner, Schwarzenbach Meilen	8.50	56
Pinot Grigio, Tommasi Italien	7	49
Albariño, Pazo Senorans Spanien	9	62
Pouilly Fumé, Domaine Masson-Blondelet Frankreich	9.50	68

Roséwein

	1 dl	75 cl
Domaines Ott, Cru Classé Frankreich	11.50	78
Federweisser, Schwarzenbach Meilen	9	59

Rotwein

	1 dl	75 cl
Pinot Noir Barrique, Schwarzenbach Meilen	9.50	69
Marengo Merlot, Tessin	7.50	53
Mas Bugi, Coleccion Privada Candrian	10.50	72
Ripasso Valpolicella classic, Tommasi Italien	9	62
Sela Rioja, Bodegas Roda Spanien	9.50	69



Digestif

Remy Martin	2 cl	12
Martell Cordon Bleu	2 cl	12
Hennessy XO	2 cl	16
Carlos I	2 cl	11
Calvados	2 cl	10
Armagnac	2 cl	16
Bacardi Rum Weiss/Braun	4 cl	10
Oban Single Malt Whiskey	4 cl	16
Macallan Single Malt Whiskey	4 cl	16
Tallisker Single Malt Whiskey	4 cl	16
Lagavulin Single Malt Whiskey	4 cl	16
Grappa Nonino Moscato / Antica Cuvee	2 cl	9
Grappa Barolo / Brunello	2 cl	11
Grappa Tre Soli Tre	2 cl	16
Vielle Prune	2 cl	9
Williamine	2 cl	9
Meilener Marc	2 cl	11



Kaffee/Tee

Kaffee, Espresso	4.80
Doppelter Espresso	5.60
Schale	4.80
Cappuccino, Latte Macchiato	5.60
Teeauswahl "L'art du thé"	4.20