



HIRSCHEN AM SEE

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Brotcroûtons und Meilemer Freiland-Ei an französischer Salatsauce	15
Linsensalat mit gebackenem Tomme Vaudoise im Rohschinkenmantel	19
Tatar vom roten Thun mit Koriander an Avocadofächer mit Schnittlauchvinaigrette	22
Rindstatar mit gebratenem Wachtelspiegelei, Zwiebel, Apfelkapern, Briochetoast	26 / 31

Warme Vorspeisen

Handgemachte Limonen-Ricotta Ravioli auf Dörrfrüchteragout und Chili-Rosmarinbutter (Feigen, Datteln, Aprikosen)	18 / 28
Gebratenes Gänselebermedaillon mit Quitten-Chutney-Trüffelrisotto und Portweinjus	28

Suppen

Perlhuhnconsommé mit Steinpilzravioli	15
Kürbisschaumsuppe mit Kurkuma und gerösteten Kernen mit Eden Riesencrevette	12 15

Fleisch

Zürcher Geschnetzeltes «Swiss Prime Gourmet» mit knusprigem Rösti und Marktgemüse	41
Australisches Lammnierstück mit Pistazienkruste an Balsamicojus und Peperonirisotto	49
Weidelandrindsentrecôte mit sautierten Steinpilzen, Fettucine und Speck-Wirsing	49
Wiener Schnitzel vom Kalb «Swiss Prime Gourmet» mit Preiselbeersauce, Züri-Frites und Gurkensalat	49

Fisch

Felchenfilet vom Zürisee, je nach Fang (Fischerei Grieser, Obermeilen) mit Mandelbutter, Salzkartoffeln und Blattspinat	41
Filets vom Wolfsbarsch an Räuschlingschaum, Kartoffelstock und glasierten Zwiebeln	44
Spaghetti mit gebratenen Eden Riesencrevetten , Limonen-Ingwerschaum, Mango und Preiselbeeren	38

Vegetarisch

Risotto mit sautierten Waldpilzen und gebackenem Brie de Meaux	28
---	----

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

Kalbfleisch / Rindfleisch CH, Südamerika*
Lamm / Geflügel AUS / CH, FR
(*kann mit Hormonen und Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Fisch / Meeresfrüchte CH, VIE, NL, USA, DK
Eden Riesencrevetten aus nachhaltiger Aqua Kultur

Parmaschinken IT

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



HIRSCHEN AM SEE

Desserts

Pochierte Weissweibirne

mit kandierten Nüssen, Crème brûlée und Meringueglace

15

Hausgemachte Eistorte

mit Vanilleglacé, Waldbeersorbet und Mousse au Chocolat

15

Sorbet von hauseigenen Trauben mit Prosecco

12

Schokoladenkuchen

warm serviert mit Passionsfruchtsorbet und Rahm

12

Mövenpick Glacé

Vanille, Baumnuss, Schokolade, Doppelrahm-Meringue, Mokka

&

Hausgemachte Sorbets

Passionsfrucht, Traube, Zitrone, Waldbeer, Mandarine

Pro Kugel 4.30

Portion Rahm 1.50

Käse

Käsespezialitäten aus der Molki Stäfa

Trüffelseuf

3 Sorten 14

5 Sorten 17