



HIRSCHEN AM SEE

## MENU

Amuse bouche

Herbstlicher Blattsalat mit Trauben, Birnen, Nüssen und Feigen  
an Balsamicodressing

17



Gebrautes Kalbsschnitzel  
mit Steinpilzravioli und glasiertem Gemüse

42

oder

Zürisee-Eglifilets mit gerösteten Kürbiskernen  
Kartoffelstock und glasiertes Gemüse

42



Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Portweinzwetschgen

15

**Menu komplett**

**69**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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