

# HIRSCHEN AM SEE

## Apéro

**Bruschetta** mit Tomaten und Parmesan 6

**Handgemachte Grissinis** mit Parmaschinken 9



## Vorspeisen

**Nüsslisalat** mit geröstetem Speck, Brotcroûtons und Meilemer Freiland-Ei an französischer Salatsauce 15

**Avocadofächer** an Tomaten-Vinaigrette mit schottischem Rauchlachs 14  
19

**Hausgebeiztes Rindscarpaccio** mit Rucola und Parmesansplitter 19  
26

**Rindstatar** mit Zwiebeln, Apfelkapern, Oliven und Briochetoast 26 / 31



## Suppen

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

**Kürbisschaumsuppe** mit Kurkuma und gerösteten Kernen 12



## Vegetarisch

\* **Waldpilzrisotto** mit gebackenem Brie de Meaux 28

**Vegetarischer Wildteller** mit Quarkspätzli, Rotkraut, Maroni & Preiselbeerbirne 28

### 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**

## Hauptgang

**Weidelandrindsentrecôte** mit Steinpilzen Taglierini und Gemüse vom Züri-Markt 49

\* **Geschnetzelte Kalbsleberli** mit Balsamico Jus, knusprigem Rösti und Blattspinat 38

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

### Klassiker

\* **Rehschnitzel** an Wacholderrahmsauce mit Quarkspätzli und herbstlichem Gemüse 42

**Moules** an Weisswein-Kräutersauce und Pommes Alouettes 29

**Gebackene Felchenknusperli vom Zürisee** (Fischerei Grieser, Obermeilen) mit Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salat 36

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



## Dessert

**Hausgemachtes Tiramisù** 12

**Sorbet von hauseigenen Trauben mit Prosecco** 12

**Lauwarmer Schokoladenkuchen** mit hausgemachtem Passionsfruchtsorbet und Rahm 12

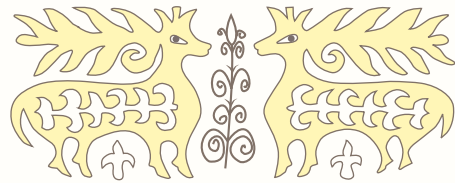
**Käsespezialitäten von der Molki aus Stäfa** und Trüffelsenf  
3 Sorten 14  
5 Sorten 17

## Glacé & Sorbet

**Vanille, Baumnuss, Schokolade, Doppelrahm-Meringue, Mokka**  
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



## 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