



HIRSCHEN AM SEE

Silvestermenu

Amuse bouche



Carpaccio vom Lachs und Seeteufel, mariniert mit Limonen,
Olivenöl und Avocado-Tomatentimbale

21



Aufgeschlagene Curryschaumsuppe
mit Poulet-Spiess in Sesam

15



Gebratene Wachtelbrust auf Steinpilz-Risotto

19



Rosa gebratenes Rindsfilet im Blätterteigmantel
an Trüffeljus und glaciertem Minigemüse

56



Süsse Dessertüberraschung «Hirschen am See 2019»

18

Menu komplett CHF 118

Eigenes Feuerwerk am Hafen um 22:30 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.
Kalbfleisch / Rindfleisch CH, Südamerika
Lamm / Geflügel / CH, FR
Fisch / Meeresfrüchte CH, VIE, NL, USA, DK
Eden Riesencrevetten aus nachhaltiger Aqua Kultur

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