



HIRSCHEN AM SEE

MENU

Amuse bouche



Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit frischem Dill und
Limonen-Olivenöl

17



Rindsfiletwürfel in Cognacrahmsauce,
Taglierini, Broccoli

42

oder

Albeli «Jungfelchen» der Fischerei Grieser Obermeilen,
Salzkartoffeln und Gemüse vom Zürimarkt

42



Passionsfruchtsorbet an Spiess von Ananas, Kiwi und Drage

15

Menu komplett

69

Preise in CHF inkl. MwSt.