



HIRSCHEN AM SEE

## Valentinstagmenu

Amuse bouche



Trilogie vom Lachs (geräuchert, Tartar und pochiert)  
mit Wasabi und mariniertem Ingwer

22



Zitronengrassuppe mit Kokosmilch  
und Eden Riesencrevetten im Sesammantel

15



Medaillon vom Kalb an Spitzmorchelsauce,  
mit handgemachten Alpenkräuter-Ravioli und glasierten Kefen

49



Hausgemachte Himbeer Pannacotta  
mit Portweingelee und Doppel-Merengue Glacé

15

**Menu komplett**

**98**

**Menu ohne Suppe**

**85**

Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter