



HIRSCHEN AM SEE

Kalte Vorspeisen

Kopfsalatherz mit gerösteten Kernen und weisser Orangen-Vinaigrette	17
Salat von Spargel und jungem Spinat mit Parmaschinken	19
Thunfisch Tartar mit Avocado an Limone und Koriander	22
Vitello Tonnato an Thunfischsauce, Zwiebeln und Kapern	24
Quinoasalat mit frischem Basilikum, Minze und Pinienkernen	16

Warme Vorspeisen

Handgemachte Kalbfleisch-Tortellini mit Spinat an Salbeibutter	24
Spargel-Morchel-Pastete an Rieslingschaum	19

Suppen

Weisse Spargelschaumsuppe mit Kerbel	16
Tafelspitzkraftbrühe mit Sherry und Bärlauch-Flädli	16

Fleisch

Zürcher Geschnetzeltes «Swiss Prime» mit knuspriger Rösti, frisches Gemüse vom Markt	44
Grilliertes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, weisser Spargel und Rosmarinkartoffeln	54
Gefülltes Alpsteinpoulet mit Morcheln und schwarzem Trüffel, Tagliarini und gebratenem grünen Spargel	38
Wiener Schnitzel «Swiss Prime Gourmet» mit Preiselbeeren und Züri Frites	42

Fisch / Meeresfrüchte

Züriseefelchen- oder Eglifilet (Fischerei Grieser, Obermeilen) je nach Fang mit Thymian-Olivenöl, Salzkartoffeln und Blattspinat	39 / 45
Gebratene Riesencrevetten mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch und Ofengemüse	41
Im Ofen gebratenes Zanderfilet an Safranschaum mit Pak Choi und Venere-Reis	39
Gebratene Seezunge «meunière» mit mediterranem Gemüse	56

Pasta & Risotto

Acquerello Risotto mit Kyburger Bärlauch, gebratenen Morcheln, Belper Knolle und Vanille-Tomate	32
Penne Rigate mit Rindsfiletwürfel, getrockneten Tomaten und Zucchini an einer groben Senfsauce	42
Hummerlinguini mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Cognac	49

69er Menu

Wählen Sie Ihr individuelles 3-Gang Menu aus unserem a la carte Angebot

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

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

Kalbfleisch / Rindfleisch CH, Südamerika*
Lamm / Geflügel AUS / CH, FR

Fisch / Meeresfrüchte CH, VIE, NL, USA, DK
Eden Riesencrevetten aus nachhaltiger Aqua Kultur
(*kann mit Hormonen und Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

Parmaschinken IT

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt



HIRSCHEN AM SEE

Desserts

Rhabarber Tiramisù
mit frischen Erdbeeren
15

Schokoladen Mousse
mit Doppelrahm
15

Crème brûlée
mit hausgemachtem Himbeersorbet
15

Frische marinierte Erdbeeren
mit Joghurtsorbet
15

Mövenpick Glacé
Vanille, Baumnuss, Schokolade, Caramelita, Stracciatella, Mocca
&

Hausgemachte Sorbets
Passionsfrucht, Zitrone, Joghurt, Himbeere

Pro Kugel 4.80
Portion Rahm 1.50

Käse

Käsespezialitäten aus der Molki Stäfa
mit Tessiner Feigensenf und Birnenchutney

3 Sorten 14
5 Sorten 17

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt