

HIRSCHEN AM SEE

Apéro & to share

Flammkuchen «classic» Speck, Zwiebeln	18
Flammkuchen «vegi» Datterini Tomaten, Rucola	18
Apero Platte Bündnerfleisch, Käse, Antipasti, Oliven	26
«Taverne» Platte ab zwei Personen Salat Niçoise, Rindstartar, Scampi-Cocktail, Artischocke Vitello Tonnato, Tomate & Burrata, Fischknusperli, Avocado Vinaigrette, Spargelschaumsuppe	pro Person 45



Vorspeisen

Tomaten & Burrata Datterini Tomaten, Burrata, Rucola	18
Cesar Salat Parmesan, Speck, Knoblauchbrot, Poulet	16 / 22
Salat Niçoise Bohnen, Peperoni, Oliven, sautierter Thunfisch	21 / 34
Rindstatar «classic» Zwiebeln, Kapern, Brioche	27 / 34
Rindstatar «BBQ» Barbecue Sauce, Kräuter, Whisky, Brioche	29 / 36
Avocado Vinaigrette	18 / 25
Vitello Tonnato Thunfischsauce, Sardelle, Zitrone, gebackene Kapern	27 / 34



Suppen

Tomatensuppe Tomaten, Sauerrahm, Pesto mit Gin	12 15
Spargelschaum Spargeln, Grissini, Rohschinken	15

Hauptgänge

Clubsandwich «Taverne» Poulet, Roastbeef, Speck, Ei, Parmesan, Züri Frites	29
“Hirschen” Burger Rind, Spiegelei, Speck, Relish, Guacamole, Züri Frites oder Salat	28
Fish & Chips Felchen, Tartarsauce, Züri Frites	37
Spaghetti Frutti di Mare Moules, Crevetten, Languste	39
Penne Manzo Rindsfilet, Zucchetti, grober Senf	39
Spaghetti Mediterrane Grilliertes Gemüse, Thymianöl	29
Zürcher Geschnetzeltes Kalb, Champignons, Rahm, Rösti	41
Zürcher Kalbsbratwurst Zwiebeln, Senf, Rösti	24
Rindsentrecôte 200g Café de Paris, Züri Frites oder Salat	49
Moules Marinières Weisswein, Kräuter, Züri Frites	29
Moules Tomate Tomaten, Kräuter, Züri Frites	29



Dessert

Tiramisù Löffelbiscuit, Mascarpone, Kaffee	12
Eiskaffee Moccaglance, Espresso, Rahm	12
Cheesecake Blaubeeren, Crumble	14
Marinierte Erdbeeren Grand Marnier, Orangen-Pfefferglace	15
Käsespezialitäten aus der Molki Stäfa mit Feigensenf	14 / 17

Glacé & Sorbet

Vanille, Baumnuss, Schokolade, Caramelita, Mocca	
Joghurt, Zitrone, Passionsfrucht, Himbeere	Pro Kugel 4.80 Mit Rahm 1.50

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.

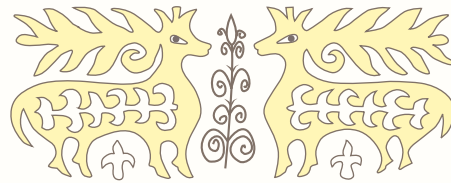
Wir überlassen nichts dem Zufall und verwöhnen Sie und Ihre Gäste in höchstem Masse. Ein perfekt organisierter Anlass macht Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Verlangen Sie ganz unverbindlich unsere Bankettdokumentation oder wir beraten Sie auch gerne persönlich!

**Ihre Gastgeber Mette und Freddy Kaiser
und das Hirschen-Team**

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

Dom Perignon brut	1 dl/ 75cl	260
Bollinger Spezial Cuvée	1 dl/ 75cl	16 / 105
Bollinger Rosé	1 dl/ 75cl	17.50 / 110
Bisol Crede Brut Prosecco	1 dl/ 75cl	11 / 62
Kir Royal	1 dl	16.50
Campari/ Campari Orange	4 cl / 2dl	8.50 /10.50
Cynar/ Cynar Orange	4 cl / 2dl	8.50 /10.50
Martini Bianco/ Rosso	4 cl	8.50
Sherry Tio Pepe	4 cl	9
San Bitter / San Bitter Orange	4 cl / 2dl	

Hausapéro

Aperol Spritz (mit Prosecco)	2 dl	14
Hugo	2 dl	14
Lillet Vive	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
Calanda ohne Alkohol	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 Heidelbeere	3.5 dl	6
Sprite / Fanta	3.3 dl	5
Rivella rot / blau	3.3 dl	5
Fritz Bio Rhabarberschorle	3.3 dl	6
Michel Apfelschorle	3.3 dl	5
Hausgemachter Eistee	3 dl	5
Fever Tree Ginger Ale	2 dl	5
Fever Tree Tonic / Bitter Lemon	2 dl	5
Tomatensaft / Orangensaft	2 dl	6
Frisch gepresster Orangensaft	2 dl	8.50

Weisswein

	1 dl	75 cl
Sauvignon Blanc, Schwarzenbach Meilen	11	75
Räuschling, Schwarzenbach Meilen	9	64
Petite Arvine, Domaines Rouvinez Sierre, Wallis	12	79
Pouilly Fumé, Domaine Masson-Blondelet Loire	9.50	68
Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Johann Donabaum, Wachau	9	64
Roero Arneis, Negro Angelo & Figli, Piemont	8	58

Roséwein

	1 dl	75 cl
Domaines Ott, Cru Classé Frankreich	12	84
Federweisser, Schwarzenbach Meilen	9	63

Rotwein

	1 dl	75 cl
Meilener Blauburgunder, Hermann Schwarzenbach	10	63
Saleggi Merlot, Angelo Delea Tessin	10.50	74
Mas Bugi, Coleccion Privada Candrian Priorat	10	72
Rioja Reserva, Bodegas Roda	13	88
Ripasso Valpolicella Classic, Tommasi Italien	9	62



Digestif

Remy Martin	2 cl	12
Martell Cordon Bleu	2 cl	12
Hennessy XO	2 cl	16
Bombay Sapphire Gin	4 cl	10
Clouds Gin Nr. 5 (Edition Bio)	4 cl	16
Calvados	2 cl	10
Armagnac	2 cl	16
Bacardi Rum Weiss/Braun	4 cl	10
Oban 14y Single Malt Whiskey	4 cl	16
Macallan 12y Single Malt Whiskey	4 cl	16
Tallisker Single Malt Whiskey	4 cl	16
Lagavulin Single Malt Whiskey	4 cl	16
Meilener Marc	2 cl	11
Grappa Nonino Moscato / Antica Cuvée	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



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