

HIRSCHEN AM SEE

Apéro & to share

Flammkuchen «Tartufo» Rohschinken, Zwiebeln, Rucola, Trüffelöl	21
Flammkuchen «Bufala» Datterini Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Parmesan	18
Apero Platte Bündnerfleisch, Käse, Antipasti, Oliven	26
«Taverne» Platte ab zwei Personen pro Person Ceviche vom Felchen, Rindstatar, Melone-Rohschinken, Artischocke, Vitello Tonnato, Tomate & Burrata, Moules, Avocado Vinaigrette, Gazpacho	45



Vorspeisen

Tomaten & Burrata Datterini Tomaten, Burrata, Rucola	18
Cesar Salat Parmesan, Speck, Knoblauchbrot, mit Poulet	16 / 22
Salat Niçoise Bohnen, Peperoni, Oliven, sautierter Thunfisch	21 / 34
Rindstatar Zwiebeln, Kapern, Brioche	27 / 34
Ceviche vom Felchenfilet	25 / 32
Avocado Vinaigrette	18 / 25
Vitello Tonnato Thunfisch, Sardelle, Zitrone, gebackene Kapern	27 / 34



Suppen

Zürcher Bouillabaisse	17
Gazpacho Chorizo	15

Hauptgänge

Clubsandwich «Taverne» Poulet, Speck, Ei, Parmesan, Züri Frites	29
Hirschenburger Rind, Spiegelei, Speck, Tomatenrelish, Guacamole, Züri Frites oder Salat	28
Fish & Chips Egli, Tartarsauce, Züri Frites	37
Thunfischsteak Zitrone, Pfeffer, mediterranes Gemüse	43
Spaghetti Frutti di Mare Moules, Crevetten, Hummer, Thunfisch	39
Fettuccine Manzo Rindsfilet, Zucchetti, getrocknete Tomaten, grober Senf	42
Peperoni Mediterrane Peperoni, Ziegenkäse, Couscous, Minze, Granatapfel	31
Zürcher Geschnetzeltes Kalb, Champignons, Rahm, Rösti	44
Zürcher Kalbsbratwurst Zwiebelsauce, Rösti	26
Rindsentrecôte 200g Café de Paris, Züri Frites oder Salat	49
Moules Marinières Weisswein, Kräuter, Züri Frites	29
Zanderfilet Limettenrisotto, Mini-Karotten, Pesto Rosso	37



Dessert

Tiramisù Löffelbiscuit, Mascarpone, Kaffee	13
Eiskaffee Moccaglace, Espresso, Rahm	12
Cheesecake Blaubeeren, Crumble	14
Melonen-Parfait Mango, Papaya	16
Hugo Sorbet Prosecco, Minze	14

Mövenpick Glacé

Vanille, Schokolade, Caramelita, Mocca	Pro Kugel	4.80
--	-----------	------

Hausgemachte Sorbets

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.

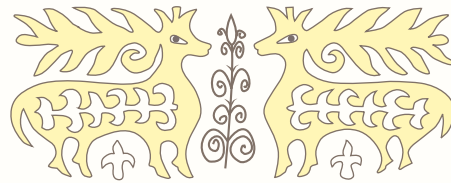
Wir überlassen nichts dem Zufall und verwöhnen Sie und Ihre Gäste in höchstem Masse. Ein perfekt organisierter Anlass macht Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

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

Deklaration: Rind - CH/ Süd Amerika/AT Kalbfleisch - CH Reh - CH/DE/AUT
Parmaschinken - IT Fisch/Meeresfrüchte - CH /VIE / DK
Eden Riesencrevetten aus nachhaltiger Aqua Kultur
(*kann mit Hormonen und Antibiotika oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein)

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

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	6.50 / 10.50

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, Schweiz	10	68
St. Saphorin, Domaine du Burignon, Waadt Schweiz	9.50	67
Chablis 1er Cru Fourchaume, Lamblin & Fils, Burgund Frankreich	13	89
Pinot Grigio, Ronchi di Manzano, Friaul Italien	9	59
Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Johann Donabaum, Wachau Österreich	9	64

Roséwein

	1 dl	75 cl
Chateau de Selle, Domaines Ott, Provence Frankreich	12	84
Blauburgunder Federweisser, Schwarzenbach Meilen, Schweiz	9	63

Rotwein

	1 dl	75 cl
Pinot Noir Barrique, Hermann Schwarzenbach, Meilen, Schweiz	11	75
Saleggi Merlot, Angelo Delea, Tessin Schweiz	10.50	74
Mas Agnes, Coleccion Privada Candrian Priorat, Spanien	10	72
Rioja Reserva, Bodegas Roda, Rioja Spanien	13	88
Ripasso Valpolicella Classic, Tommasi Vitticoltori, Venetien Italien	9	62

Digestif

Remy Martin	2 cl	12
Martell Cordon Bleu	2 cl	12
Hennesy 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 Cuvee	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