



HIRSCHEN AM SEE

Vorspeisen

Nüsslisalat Speck Ei Croûtons	16
Gebeizter Seesaibling Gurke Meerrettich	24
Rindstatar Zwiebeln Apfelkapern Toast	26
Zürcher Weissweinsuppe Trüffel	15

Chäas Fondue (ab 2 Personen)

Zum Start für Zwei

Apéroplättli Mostbröckli Speck Bauernschinken Salsiz	39
---	----

Zürisee Fondue

Sämtlicher Käse wird in Wald, Girenbad, Herschmettlen & Altendorf hergestellt.
Verfeinert mit Riesling-Sylvaner von Schwarzenbach Weinbau eine köstliche Mischung.

serviert mit Cornichon Silberzwiebeln Mais Mini-Kartoffeln Ruchbrot	39
- mit Speck Whiskey	+ 8
- mit schwarzem Wintertrüffel	+12

Hauptgänge

Züri-Geschnetzeltes Knusperrösti	48
Wienerschnitzel Züri Frites Gurkensalat	48
Rindsfilet Kartoffelgratin Wintergemüse Morchelrahmsauce	57
See-Fisch des Tages Tagliatelle Rahmwirz	46
Seezunge «MEUNIÈRE» Schnittlauchkartoffeln Spinat	65

Pasta / Risotto

Tagliatelle schwarzer Wintertrüffel	39
Steinpilzrisotto gehobelter Parmesan	36
Tortelli all zucca violina Thymianbutter gehobelter Parmesan	34

Dessert

Tarte fine aux pommes Vanille Glacé	15
Crème Brûlée „orange“ Passionsfrucht-Ananas Sorbet	14
Schokoladenbrownie Pistazie Persimmon	15
Glacé von Mövenpick Vanille, Schokolade, Caramelita, Stracciatella, Mocca, Walnuss	5 / Kugel
Sorbets Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht	5 / Kugel
Le Cafe Macarons Kaffee oder Espresso 3 Macarons	9

CHF/INKL. MWST

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Herkunftsdeklaration: Kalb / Rind: CH, Fisch / Meeresfrüchte: CH, NL, NOR, SCO, RUS