

HIRSCHEN AM SEE

Chäas-Fondue im Winterchalet

Apéro Platte

26

Äpler-Fondue

35

(3 verschiedene Käsesorten von der Molki Stäfa)

Zum ergänzen: Chili +2 | Wintertrüffel +14

Zum Fondue servieren wir Ihnen:

Cornichons, Silberzwiebeln, Mais, Ruchbrot-Würfel, Laugen Brezel, Birnen, Mini-Kartoffeln

Zürcher Weissweinsuppe | frischer Schnittlauch

15

Hummerbisque | mit Cognac

19

Gratinierter Ziegenkäse | Mesclun | Nüsse

21

Nüsslissalat | Speck | Ei | Croûtons

16



Tatar am Tisch

Klassisches Rindstatar, frisch am Tisch zubereitet
exklusiv von unserem Chef de Service.

36/48

Züri-Geschnetzeltes | Knusperrösti

48

Rindsfilet | Kartoffel-Trüffelpüree | Marktgemüse | Rosmarinjus

58

Wienerschnitzel | Preiselbeeren | Pommes Frites | Gurkensalat

48

Rindsschmorbraten | Laugenbrot-Knödel | Rotkraut | Jus

42

Zander | Champagner-Sauerkraut | Schnittlauchkartoffeln

49

Seezunge | Spinat | Kräuter-Kartoffeln

65



Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli | Salbeibutter | Blattspinat

39

Hausgemachte Trüffel-Ravioli | schwarzer Wintertrüffel

42



Tarte fine aux pommes | Vanille Glacé

15

Warme Quitten | Vanille Glacé | Kürbiskernen

16

Schokoladenmousse | pochierte Quitte

15

Mövenpick Glacé

je Kugel 5

Vanille | Schokolade | Caramelita | Stracciatella | Mocca | Walnuss

Le Café Macarons | Kaffee oder Espresso | 3 Macarons

13

79er Menü

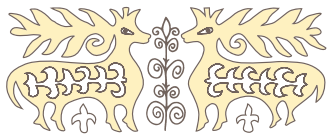
Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü zusammen und
wählen Sie dabei frei aus unserer Karte.

CHF/inkl. MwSt Stand November 2025

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

Herkunftsdeklaration: Schwein CH / Rindstatar CH, URY / Rindsfilet IR / Wiener Schnitzel CH / Züri Geschnetzeltes CH

Seezunge NL / Hummer CAN / Zander CH, POL



HIRSCHEN AM SEE

Cheese fondue in the winter chalet

Apéro platter

26

Alpine fondue

35

(3 different cheeses from Molki Stäfa)

Add-ons: Chili +2 | Winter truffle +14

We serve the fondue with:

Gherkins, pearl onions, mini corn, rustic bread cubes dices, soft pretzels, pickled pears, baby potatoes

Zürich white wine soup | fresh chives

15

Lobster bisque | with Cognac

19

Gratinated goat cheese | mesclun | nuts

21

Lamb's lettuce salad | bacon | egg | croutons

16

Tartar at the table

Classic beef tartare, freshly prepared at the table
exclusive by our Chef de Service

36/48

Zurich-style sliced veal | crispy Rösti

48

Beef fillet | potato-truffle purée | market vegetables | rosemary jus

58

Wiener schnitzel | lingonberries | French fries | cucumber salad

48

Braised beef | pretzel-bread dumplings | red cabbage | jus

42

Pike-perch | champagne sauerkraut | chive potatoes

49

Sole | spinach | herb potatoes

65

Homemade veal ravioli | sage butter | spinach

39

Homemade truffle ravioli | black winter truffle

42

Tarte fine aux pommes | vanilla ice cream

15

Warm quinces | vanilla ice cream | pumpkin seeds

16

Chocolate mousse | poached quince

15

Mövenpick Glacé

je Kugel 5

vanilla | chocolate | caramelita | stracciatella | mocha | walnut

Le Café Macarons | coffee or espresso | 3 macarons

13

79er Menü

Create your own 3-course menu and choose
freely from our à la carte selection.

CHF / incl. VAT as of October 2025

If you have any allergies or intolerances, please contact our service staff.

Origin declaration: Pork CH / Beef tartare CH, URY / Beef fillet IR / Wiener schnitzel CH / Zurich-style sliced veal CH

Sole NL / Lobster CAN / Pike-perch CH, POL