

HIRSCHEN AM SEE

Friséesalat mit Kürbiskern-Dressing gebackener Ziegenkäse im Filoteig Sonnenblumenkerne getrocknete Cranberrys	19
Nüsslisalat mit Himbeer-Vinaigrette Grana Padano Croûtons	16
Hummerschaumsuppe mit Cognac	24
Hausgebeizter Lachs Honig-Senf-Sauce Kapernäpfel eingelegter Ingwer Senfkaviar	24
Waldorfsalat Ofenkürbis geräucherte Mandeln Chicorée rosso	20

Tatar am Tisch

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

36/48

Gebratenes Zanderfilet Sauerkraut Mais Champagnerschaum	49
Züri-Geschnetzelt Knusperrösti	49
Wienerschnitzel Preiselbeeren Pommes Frites Gurkensalat	49
Entrecôte Ojo de Agua* Maronenkruste Kürbis Kartoffelpüree Kalbsjus	55



Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli Nussbutter Cherrytomaten Salbei junger Blattspinat Grana Padano	42
Hummer-Tagliatelle Zitronenpfeffer Beurre blanc Bisque	56
Hausgemachte Strozzapreti Morchelrahmsauce Grana Padano	38
Steinpilzrisotto Speck Jakobsmuschel Kohlröschen Blätter	48

Aus der Vitrine

Fragen Sie unsere Mitarbeitenden nach den
Empfehlungen des Tages und entdecken Sie die
täglich frische Auswahl in unserer Vitrine im
Eingangsbereich.

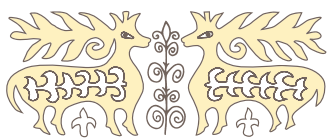
Tarte fine aux pommes Vanille Glacé	15
Zwetschgenröster Zimtglace Meringue	15
Schokoladenmousse	15
Mövenpick Glacé	je Kugel 5.5
Vanille Schokolade Caramelita Stracciatella Mocca Walnuss	
Le Café Macarons Kaffee oder Espresso 3 Macarons	13

CHF/inkl. MwSt Stand September 2026

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

Herkunftsdeklaration: Rindstatar CH / Rind AR* / Kalb CH / Rohschinken IT / Wiener Schnitzel CH /
Züri Geschnetzelt CH / Huhn CH / Jakobsmuscheln JP / Hummer USA / Lachs NO

* Kann Spuren von Tierarzneimitteln (z. B. Antibiotika) enthalten



HIRSCHEN AM SEE

Frisée salad with pumpkin seed dressing baked goat cheese in filo pastry sunflower seeds dried cranberries	19
Lamb's lettuce with raspberry vinaigrette Grana Padano croutons	16
Lobster Bisque with Cognac	24
House-cured salmon honey mustard sauce caper berries pickled ginger mustard caviar	24
Waldorf salad roasted pumpkin smoked almonds red chicory	20

Table-side Classics

Classic beef tartare, freshly prepared at your
table by our Chef de Service.

36 / 48

Pan-fried pike-perch fillet sauerkraut corn Champagne foam	49
Zürich-style sliced veal crispy Rösti	49
Wiener Schnitzel lingonberries French fries cucumber salad	49
Entrecôte Ojo de Agua* chestnut crust pumpkin mashed potatoes veal jus	55



Homemade veal ravioli brown butter cherry tomatoes sage baby spinach Grana Padano	42
Lobster tagliatelle lemon pepper beurre blanc bisque	56
Homemade strozzapreti creamy morel sauce Grana Padano	38
Porcini Risotto Bacon Scallop Kalettes leaves	48

From our display counter

Ask our team about today's recommendations
and discover the fresh daily selection in our
display at the entrance

Fine apple tart vanilla ice cream	15
Stewed plums cinnamon ice cream meringue	15
Chocolate mousse	15
Mövenpick ice cream	per scoop 5.5
vanilla chocolate caramelita stracciatella mocha walnut	
Le Café Macarons coffee or espresso 3 macarons	13

CHF/incl. VAT as of September 2026

In case of allergies and intolerances, please contact our service staff.

Declaration of origin: Beef tartare CH / Beef AR* / Veal CH / Cured ham IT / Wiener Schnitzel CH /
Zurich-style sliced veal CH / Chicken CH / Scallops JP / Lobster USA / Salmon NO

* May contain trace amounts of veterinary medicinal products (e.g., antibiotics)