HIRSCHEN AM SEE

VORSPEISEN

Friséesalat mit Kürbiskern-Dressing 19
Gebackener Ziegenkäse im Filoteig
Sonnenblumenkerne, getrocknete Cranberrys

Nüsslisalat 16
Ei, Speck, Croûtons

Hummerschaumsuppe mit Cognac 24

Hausgebeizter Lachs 24
Honig-Senf-Sauce, Kapernäpfel, eingelegter Ingwer, Senfkaviar

Waldorfsalat 20
Ofenkürbis, geräucherte Mandeln, Chicorée rosso, Balsamico-Reduktion

Tatar am Tisch 36 / 48
Klassisches Rindstatar, frisch am Tisch zubereitet exklusiv von unserem Chef de Service

AUS DER VITRINE



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

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Zanderfilet 49
Wirsinggemüse, Champagner-Sauce, Weissweinrisotto

Züri-Geschnetzeltes 49
Knusperrösti

Wienerschnitzel 49
Preiselbeeren, Pommes Frites, Gurkensalat

Geschmortes Kalbskopfbäggli 52
Jägergarnitur, Wintergemüse, Butterspätzli

Hausgemachte Trüffelravioli 42
Schwarzer Wintertrüffel, Nussbutterschaum, junger Blattspinat

Hummer-Tagliatelle 56
Zitronenpfeffer, Beurre blanc, Bisque

Hausgemachte Strozzapreti 38
Morchelrahmsauce, Grana Padano

KÄSEFONDUE
3-Gang-Menü

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Nüsslisalat
Ei, Speck, Croûtons

ODER

Trüffelschaumsuppe

ODER

Apéroplatte
Schinken, Wurst & Käse

HAUPTGANG

Käsefondue moitié-moitié 79

Alpenkräuter-Käsefondue 82

Trüffel-Käsefondue 89

Beilagen:
Hausgemachtes Essiggemüse / Kartoffeln / Brot

DESSERT

Schokoladenmousse

ODER

Vermicelles
Vanilleglace, Meringue

DESSERT

Tarte fine aux pommes 15
Vanilleglace

Vermicelles 15
Vanilleglace, Meringue

Schokoladenmousse 15

Mövenpick Glacé je Kugel 5.5
Vanille | Schokolade | Caramelita | Stracciatella | Mocca | Walnuss | Zwetschge

Preise in CHF inkl. MwSt. / Stand November 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 Geschnetzeltes CH / Hummer USA / Lachs NO. */ Zander PL / Speck CH / Salami IT / Schwein CH / Trockenfleisch CH / Schwarzwälder Schinken DE

HIRSCHEN AM SEE

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc
Erich Meier Uetikon am See, Sauvignon Blanc
10cl 14 | 75cl 87

Grüner Veltliner IDA
Weinsammlung Candrian,
Landhaus Mayer, Grüner Veltliner
10cl 11 | 75cl 72

Fendant Les Fleurs
Domaines Rouvinez, Chasselas VHF
10cl 10 | 75cl 69

Maison Lafleur
Chardonnay, Collection Privée Candrian, Languedoc
10cl 12 | 75cl 65 | 150cl 130

SCHAUMWEINE

Laurent-Perrier La Cuvée Brut
10cl 19 | 75cl 130

Bisol Crede Brut Prosecco
10cl 12 | 75cl 69

ROSÉWEIN

Château Minuty Rosé & Or
10cl 13 | 75cl 89 | 150cl 169

ROTWEINE

Pinot Noir Classics
Erich Meier Uetikon am See, Pinot Noir
10cl 14 | 75cl 94

Ruit Hora
Caccia al Piano, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Syrah
10cl 13 | 75cl 89

Château Dutruch Grand Poujeaux
Collection Privée Candrian, Cabernet Sauvignon,
Merlot
10cl 13 | 75cl 89

Mas Agnes
Colección Privada Candrian, Garnacha, Cariñena
10cl 11 | 75cl 76

APERITIFS

Hirschen Spritz				**18**
Campari / Aperol / Grapefruit Soda				
Campari Soda / Orange	4cl	**8.5**	20cl	**10.5**
Aperol Spritz				**16**
Hugo				**16**
Campari Spritz				**16**
Negroni				**16**
Campari / Martini Rosso / Bulldog Gin				
Passion / Cherry / Grapefruit-Spritz				**16**
Ein erfrischender Spritz aus Prosecco und einem Mischgetränk Ihrer Wahl.				
Limoncello Spritz				**16**
Martini Rosso / Bianco				**8.5**

BIERE

Birra Moretti	33cl	**6.5**
Ittinger Klosterbräu	33cl	**6.5**
Erdinger Weissbier	33cl	**6.5**
Calanda (alkoholfrei)	33cl	**6**

GRAPPA & FRUCHTBRÄNDE

Grappa Nonino Antica Cuvée	2cl	**9**
Grappa Nonino Merlot	2cl	**9**
Zwetschgenbrand	2cl	**9**
Birnenbrand	2cl	**11**
Kirsch	2cl	**11**

SPIRITOUSEN

CLOUDS Gin	4cl	**15**
Bulldog Gin	4cl	**11**
SKYY Vodka	4cl	**9**
Oban 14 Years	4cl	**16**
Diplomático	4cl	**15**
Hennessy Martini XO	2cl	**16**
Pastis 51	4cl	**8.50**
Armagnac	4cl	**12**
Ramazzotti	4cl	**8.5**
Amaretto	4cl	**12**

COFFEE BY IL BARETTO

Espresso oder Ristretto	**5.4**
Espresso Macchiato	**5.5**
Espresso Doppio	**6.7**
Kaffee	**5.4**
Cappuccino	**6.2**
Latte Macchiato	**6.8**
Caotina	**6.6**
alle Getränke auf Wunsch mit Haferdrink	+0.6

TEA BY L'ART DU THÉ

China Gunpowder Bio	**6**
English Breakfast Bio	**6**
Verveine	**6**
Kamille	**6**
Rooibos	**6**
Medina Pfefferminz	**6**

SOFTGETRÄNKE

San Pellegrino	50 cl	**6.7**	75 cl	**9.8**
Acqua Panna	50 cl	**6.7**	75 cl	**9.8**
Coca-Cola / Zero	33 cl			**6**
Fanta / Sprite	33 cl			**6**
Rivella Rot / Blau	33 cl			**6**
Hausgemachter Eistee	30 cl			**6.5**
Three Cents Tonic Water	20 cl			**6**
Three Cents Tonic Lemon	20 cl			**6**
Three Cents Ginger Beer	20 cl			**6**
Three Cents Cherry Soda	20 cl			**6**
Three Cents Grapefruit Soda	20 cl			**6**
San Bitter	10 cl			**6.5**

Preise in CHF inkl. MwSt. / Stand November 2026. Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

HIRSCHEN AM SEE

STARTERS

Frisée salad with pumpkin seed dressing 19
Baked goat's cheese in filo pastry, sunflower seeds, dried cranberries

Lamb's lettuce 16
Egg, bacon, croutons

Creamy lobster soup with Cognac 24

House-cured salmon 24
Honey mustard sauce, caper berries, pickled ginger, mustard caviar

Waldorf salad 20
Roasted pumpkin, smoked almonds, red chicory, balsamic reduction

Beef tartare prepared tableside 36 / 48
Classic beef tartare, freshly prepared at your table by our chef de service

FROM THE DISPLAY



Ask our team about today's specials and discover our daily selection of fresh products in the display case near the entrance.

MAIN COURSES

Pan-fried pike-perch fillet 49
Savoy cabbage, Champagne sauce, white wine risotto

Zurich-style sliced veal 49
Crispy rösti

Wiener schnitzel 49
Lingonberries, French fries, cucumber salad

Braised veal cheeks 52
Hunter-style garnish, winter vegetables, butter spätzli

Homemade truffle ravioli 42
Black winter truffle, brown butter foam, baby spinach

Lobster tagliatelle 56
Lemon pepper, beurre blanc, lobster bisque

Homemade strozzapreti 38
Creamy morel sauce, Grana Padano

CHEESE FONDUE

3-course menu

STARTERS TO SHARE

Lamb's lettuce
Egg, bacon, croutons

OR

Creamy truffle soup

OR

Aperitif platter
Ham, cured meats and cheese

MAIN COURSE

Cheese fondue moitié-moitié
79

Alpine herb cheese fondue
82

Truffle cheese fondue
89

Accompaniments:
Homemade pickled vegetables, potatoes, bread

DESSERT

Chocolate mousse

OR

Vermicelles
Vanilla ice cream, meringue

DESSERT

Tarte fine aux pommes 15
Vanilla ice cream

Vermicelles 15
Vanilla ice cream, meringue

Chocolate mousse 15

Mövenpick ice cream per scoop 5.5
Vanilla | chocolate | Caramelita | stracciatella | mocha | walnut | plum

Prices in CHF incl. VAT / November 2026
For allergies and intolerances, please contact our service staff.
Country of origin: Beef tartare CH / beef AR* / veal CH / cured ham IT / Wiener schnitzel CH / Zurich-style sliced veal CH / lobster USA / salmon NO* / pike-perch PL / bacon CH / salami IT / pork CH / air-dried meat CH / Black Forest ham DE

HIRSCHEN AM SEE

WHITE WINES

Sauvignon Blanc
Erich Meier Uetikon am See, Sauvignon Blanc
10cl 14 | 75cl 87

Grüner Veltliner IDA
Weinsammlung Candrian,
Landhaus Mayer, Grüner Veltliner
10cl 11 | 75cl 72

Fendant Les Fleurs
Domaines Rouvinez, Chasselas VHF
10cl 10 | 75cl 69

Maison Lafleur
Chardonnay, Collection Privée Candrian, Languedoc
10cl 12 | 75cl 65 | 150cl 130

SPARKLING WINES

Laurent-Perrier La Cuvée Brut
10cl 19 | 75cl 130

Bisol Crede Brut Prosecco
10cl 12 | 75cl 69

ROSÉ WINE

Château Minuty Rosé & Or
10cl 13 | 75cl 89 | 150cl 169

RED WINES

Pinot Noir Classics
Erich Meier Uetikon am See, Pinot Noir
10cl 14 | 75cl 94

Ruit Hora
Caccia al Piano, Merlot, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Syrah
10cl 13 | 75cl 89

Château Dutruch Grand Poujeaux
Collection Privée Candrian, Cabernet Sauvignon,
Merlot
10cl 13 | 75cl 89

Mas Agnes
Colección Privada Candrian, Garnacha, Cariñena
10cl 11 | 75cl 76

APERITIFS

Hirschen Spritz				**18**
Campari / Aperol / Grapefruit Soda				
Campari Soda / Orange	4cl	**8.5**	20cl	**10.5**
Aperol Spritz				**16**
Hugo				**16**
Campari Spritz				**16**
Negroni				**16**
Campari / Martini Rosso / Bulldog Gin				
Passion / Cherry / Grapefruit-Spritz				**16**
A refreshing Spritz made with Prosecco and a mixer of your choice				
Limoncello Spritz				**16**
Martini Rosso / Bianco				**8.5**

BEERS

Birra Moretti	33cl	**6.5**
Ittinger Klosterbräu	33cl	**6.5**
Erdinger Weissbier	33cl	**6.5**
Calanda (non-alcoholic)	33cl	**6**

GRAPPA & FRUIT BRANDIES

Grappa Nonino Antica Cuvée	2cl	**9**
Grappa Nonino Merlot	2cl	**9**
Plum brandy	2cl	**9**
Pear brandy	2cl	**11**
Cherry brandy	2cl	**11**

SPIRITS

CLOUDS Gin	4cl	**15**
Bulldog Gin	4cl	**11**
Sky Vodka	4cl	**9**
Oban 14 Years	4cl	**16**
Diplomático	4cl	**15**
Hennessy Martini XO	2cl	**16**
Pastis 51	4cl	**8.50**
Armagnac	4cl	**12**
Ramazzotti	4cl	**8.5**
Amaretto	4cl	**12**

COFFEE BY IL BARETTO

Espresso or Ristretto	**5.4**
Espresso Macchiato	**5.5**
Espresso Doppio	**6.7**
Coffee	**5.4**
Cappuccino	**6.2**
Latte Macchiato	**6.8**
Caotina	**6.6**
All coffee drinks available with oat milk on request	+0.6

TEA BY L'ART DU THÉ

Organic China Gunpowder	**6**
Organic English Breakfast	**6**
Lemon verbena	**6**
Chamomile	**6**
Rooibos	**6**
Medina peppermint	**6**

SOFT DRINKS

San Pellegrino	50 cl	**6.7**	75 cl	**9.8**
Acqua Panna	50 cl	**6.7**	75 cl	**9.8**
Coca-Cola / Zero	33 cl			**6**
Fanta / Sprite	33 cl			**6**
Rivella Red / Blue	33 cl			**6**
Homemade iced tea	30 cl			**6.5**
Three Cents Tonic Water	20 cl			**6**
Three Cents Tonic Lemon	20 cl			**6**
Three Cents Ginger Beer	20 cl			**6**
Three Cents Cherry Soda	20 cl			**6**
Three Cents Grapefruit Soda	20 cl			**6**
San Bitter	10 cl			**6.5**

Prices in CHF incl. VAT / November 2026. For allergies and intolerances, please contact our service staff.