

Hirschen Menu

Swiss Alpin Lachs aus Misox Kt. Graubünden, mit Swiss Dry Gin 82 mariniert,
dazu ein Gurken-Tonic-Couscous Salat (L)

Roero Arneis Vigna Tabaria, Luca Abrate, DOCG, Piemont, Italien (1dl CHF 8.-)

Gebratene Entenleber mit Randen-Cassis-Püree,
Artischocken und Brioche (G/L)

Riesling Ürziger Würzgarten Auslese, Dr. Loosen, Mosel, Deutschland (0.5dl CHF 11.-)

Pochiertes Saiblingsfilet mit Brunnenkresse
und Sauce Hollandaise (G/L)

Pinot Gris, Urs Pircher, Eglisau (1dl CHF 8.50)

Rindsfilet mit gebratenen grünen Spargeln
und Süsskartoffelpüree (L)

Romeo, Jayson Woodbridge, DO, Lazio, Italien (1dl CHF 9.-)

Schokoladen Variation (G/L)

Nives Assemblage Doux, Weingut zum Sternen, Fam. Meier, AG, AOC (0.5dl CHF 10.-)

oder:

Käsevariation von Jumi mit Früchtebrot (G/L)

Vintage, Mathias Bechtel, AOC Graubünden, Schweiz (0.5dl 10.-)

4 Gang Menu – CHF 90

5 Gang Menu – CHF 98

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Herkunft Fisch: Seezunge aus Holland

Foie gras: Frankreich oder Ungarn

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid und fragen Sie nach unserer allergenen Speisekarte.

G = Gluten / L= Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.