

Vorspeisen, Suppen	CHF	
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen und Croûtons an Hausdressing (G)	13	
Hirschen Salat: verschiedene Blattsalate mit gerösteten Nüssen, getrockneten Äpfeln und Erdbeeren, verfeinert mit Beerendressing (G)	17	
Swiss Alpin Lachs aus Misox Kt. Graubünden, mit Swiss Dry Gin 82 mariniert, dazu ein Gurken-Tonic-Couscous Salat (L)	25	
Rindstatar mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter (G/L)	22	33
Spargelsalat mit gebackenem Freilandei und Randen-Cassis-Püree (G/L)	18	
Würzige Poulet Kraftbrühe „Asian Style“ mit Shiitake Pilzen	16	
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	

Hirschen-Klassiker

Ossobuco vom Kalb mit Rotwein-Jus, Pfifferlingen und Kartoffel-Sauerrahm-Püree (G/L)	41	
Wienerschnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln oder Pommes frites (G/L)	44	
Eglifilets aus Raron VS in Butter gebraten mit Blattspinat und Kartoffeln (G/L)	45	
Burger aus 100% Rindfleisch (200g), Spiegelei, Speck, Tomate, Kopfsalat, Burger Relish, Röstzwiebeln und Pommes Frites (G/L)	30	
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Creme fraîche (G/L)	20	
Vegetarischer Flammkuchen mit grünen und weissen Spargeln, Bärlauch, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	24	
Zander-Knusperli mit Kartoffeln und Blattspinat oder Salat (G/L)	34	

Zu den Spargelgerichten empfehlen wir den lokalen Riesling von Urs Pircher 2017, Eglisau. Eine knackige Säure, welche im Zusammenspiel mit einer leichten natürlichen Restsüsse harmonisiert und angenehm erfrischt.

1dl à 8
7,5dl à 59

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk?
Wie wär's mit einem Hirschen-Gutschein?

Saison-Karte	CHF
Sämiges Spargel-Risotto mit Brunnenkresse und Bärlauchpesto (G/L)	27
Weisser und grüner Spargel (ca. 250g) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L)	29
- Bauernschinken	+10
- Rohschinken	+12
- Swiss Alpin Gin Lachs	+16
- Saiblingsfilet (G)	+17
- Pouletbrust	+14

Pfifferling-Ricotta-Ravioli von der Pasta Manufaktur Daniele in Schaffhausen, an leichter Champagner-Kräuter-Sauce (G/L)	24
Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargelrisotto (G/L)	41
Rosa gebratene Lammhuft mit Süsskartoffelpüree und gebratenem grünen Spargel (L)	39
Pouletbrust mit Venere Reis, Shiitake Pilzen und pikanter Kräutersauce	32
Entrecôte vom Rind ca. 200g mit Kräuterbutter, Cherry Tomaten, Pfifferlingen und Pommes Frites (G/L)	48

Unsere Spargeln kommen vom Spargelhof der Familie Gisler aus Flaach, Zürcher Weinland.

Auf Vorbestellung für zwei Personen:

Chateaubriand mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites und Gemüsebouquet (G/L)	67 (pro Person)
Ganze Seezunge meunière gebraten mit Gemüsebouquet dazu in Butter geschwenkte Salzkartoffeln (G/L)	69 (pro Person)

Desserts / Käse

Zitronengras Panna Cotta mit Rhabarber Kompott (G/L)	10
Schokoladen Variation (G/L)	14
Käsevariation von Jumi mit Fruchtbrot (G/L)	16

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt).
Lamm: Australien/ Neuseeland
Herkunft Fisch:

Egli, Lachs und Saibling aus Zucht: Herkunft Schweiz
Zanderknusperli: Herkunft Russland + Kasachstan

Seezunge: Herkunft auf Anfraget

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid. Unser freundliches Servicepersonal berät Sie gerne.
G = Gluten L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.