

Lunch-Menu

Blattsalat an Hausdressing

oder:

Tomatencrèmesuppe

Risotto mit Artischocken

oder:

Paniertes Seelachsfilet mit Blattspinat, Bratkartoffeln und Tartarsauce

oder:

Kalbshackbraten an Jus mit Kartoffelstock und Rüeblì

Erdbeerschnitte mit Erdbeerglacé

2 Gänge CHF 28.- / Vegetarisch CHF 21.--
3-Gänge CHF 35.- / Vegetarisch CHF 28.--

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

Rindstatar mit Cognac verfeinert, dazu Toast und Butter (G/L) 22 33

Hirschen-Klassiker

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

Saison-Karte

Weisser und grüner Spargel (ca. 250g) mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L) 29

- Bauernschinken +10
- Rohschinken +12
- Gin Lachs +16
- Saiblingsfilet (G) +17

Pfifferling-Ricotta-Ravioli von der Pasta Manufaktur Daniele in Schaffhausen, an leichter Champagner-Kräuter-Sauce (G/L) 24

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.

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

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 Anfrage

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.