

## Hirschen Menu

Hausgebeizter Swiss Alpin Lachs mit Rande, Couscous und Pumpernickel (G/L)

*Bianco Rovere, Guido Brivio, DOC Tessin, Schweiz (1dl CHF 9.-)*

\*\*\*

Gebratene Foie gras mit Feige, Pflaume, Preiselbeeren und Brioche (G/L)

*Strohwein, Urs Pircher, Eglisau (0,5dl CHF 10.-)*

\*\*\*

Forellenfilet aus Belp (Berner Oberland)  
mit Kürbis (G/L)

*Taif, Zibibbo Terre Siciliane, Fina Vini, IGP Sizilien, Italien (1dl CHF 6.50)*

\*\*\*

Rindsfilet gebraten an Jus mit hausgemachten Quark-Spätzli und Gemüse (G)

*El Valtuille Cepas Centenarias, Castro Ventosa, DO Bierzo, Spanien (1dl CHF 12.-)*

\*\*\*

Pochierte Rotweinbirne mit hausgemachter Eierlikörglace (G/L)

*Nives Assemblage Doux, AOC, Weingut zum Sternen,  
Familie Meier, Aargau, Schweiz (0,5dl CHF 10.-)*

oder:

Käsevariation von Jumi mit Früchtebrot (G/L)

*Weinlikör, 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: Schweiz

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.