

Vorspeisen, Suppen	CHF
Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen an Hausdressing	12
- mit hausgemachten Croûtons (G) und gerösteten Kernen	14
- mit eingelegten Tomaten und Oliven	16
Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
Burrata mit Tomaten und Basilikum-Pesto (L)	17
Hirschen Ceasar Salad: Gebratener Lattichsalat, Tomate, Gurke, gebratenes Pouletschenkel-Steak und Parmesan-Spähne (G/L)	22
Gebratene Foie gras mit einem Früchte-Chutney und Brioche (G/L)	27
Tomatensuppe mit Croûtons (G)	12
Eglisauer Weissweinsuppe (G/L)	14
 Hirschen Klassiker	
Eierschwämmli-Ravioli mit Basilikum-Pesto (G/L)	24
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Spinat und jungen Kartoffeln (G/L)	45
Forellenfilets mit Kräuter-Risotto und Rüepli (G/L)	36
Zander-Knusperli mit jungen Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Salat (G/L)	34
Pouletschenkel-Steak mit Ofentomate, Country-Potatoes und hausgemachtem Quark-Dip (L)	30
Flanksteak vom Rind mit Pimientos de Padron, Rotweinbutter und Pommes Frites (L)	42
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes Frites oder mit jungen Kartoffeln (G/L)	44
Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen mit getrockneten Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	23

Das Dessertangebot finden Sie auf der Rückseite

Desserts	CHF
Panna Cotta mit Fruchtsauce (G/L)	10
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Apfelkompott und Apfelsorbet (G/L)	14
Wähe nach Tagesangebot (G/L)	
Diverse Glaces Preise pro Kugel (G/L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Kaffee, Amarena, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel (G) Zitronen, Cassis (L) , Mango, Blutorange (L), Passionsfrucht-Ananas	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50
 Coupes	
Hirschen Eiskaffee (G/L) 2 Kugeln Kaffeeglace mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	10
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 / 13
Nussknacker (G/L) 1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Schokoladenglace und 1 Kugel Baumnussglace, karamellisierte Baumnüsse, Caramelsauce, Schlagrahm und Hüppe	9 / 13
Coupe Karibik (G/L) 1 Kugel Mangosorbet, 1 Kugel Ananas-Passionsfruchtsorbet, 1 Kugel Kokosnuss, Ananas, Erdbeersauce, Schlagrahm und Hüppe	12 / 15
Sorbet Campari (G/L) 1 Kugel Blutorangensorbet, 4 cl Campari und Hüppe	12
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso	7

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt)

Foie Gras: Frankreich

Herkunft Fisch:

Egli und Forelle aus Zucht, Herkunft Schweiz

Zanderknusperli aus Wildfang, Herkunft Deutschland

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.

G = Gluten L = Laktose

Grundsätzlich kann jedes Glace Spuren von Weizen enthalten, deshalb sind alle unsere Glaces mit Gluten deklariert.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.