

Vorspeisen	CHF
Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Brotcroûtons (G)	13
- Kichererbsen-Linsentäschli mit Rüebliraita (G/vegan)	18
- Pouletbrust aus dem Cullinarium Ostschweiz	20
Büffelmozzarella aus Schweizer Büffelmilch von der Züger Frischkäse AG Oberbüren mit marinierten Tomaten und Basilikum (G/L)	18
Swiss Rindstartar mit Avocado dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
Sommersalat mit Charentais-Melone, Gurke, Kichererbsen, Kirschtomaten, Artischocken und Rucola an Passionsfruchtdressing	19
- Fetakäse (L)	23
- Pouletbrust aus dem Cullinarium Ostschweiz	26
Suppen	
Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)	14
Fischbouillon aus einheimischen Süsswasserfischen mit Safran, Gemüse und Knoblauchbrot (G/L)	14
Hirschen Klassiker	
Kichererbsen-Linsentäschli mit Rüebliraita und mediterranem Gemüse (G / vegan)	31
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Gersten-Spinatrisotto und Cherrytomaten (G/L)	45
Zander-Knusperli aus Schweizer Zuchtbetrieben mit jungen Kartoffeln und Wurzelspinat oder mit buntem Blattsalat (G/L)	35
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	43
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen mit Oliven, getrockneten Tomaten, Fetakäse von der Züger Frischkäse AG Oberbüren, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	21
Sommergerichte	
Gersten-Melonenrisotto mit Büffelmozzarella und gerösteten Mandeln (G/L)	26
Forellenfilets aus Belp (Berner Mittelland) mit gebratener Kartoffelkruste, Karottenpüree, Lauchgemüse und Speckchip (G/L)	36
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Rohschinken und Schweizer Kräuterrahmkäse, dazu lauwarmer Kartoffelsalat (G/L)	35
Rib Eye Steak vom Zürcher Unterländer Rind mit Knoblauchbrot, mediterranem Gemüse und Pfefferbutter (G/L)	44
Rindsfilet vom Zürcher Unterländer Rind, Tessiner Polentaschnitte, Eierschwämmli und Brokkoli	54

Desserts	CHF
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchtekompott und Vanilleglace (G/L)	14
Chia-Kokospudding mit Melone und Ingwerknusper (vegan)	10
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	9
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé (L) übergossen mit Espresso	7.50
Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Kaffee, Amarena, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitronen, Cassis (L) , Mango, Blutorange (L), Passionsfrucht-Ananas	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50
Coupes	
Kleine Melone (vegan) 1 Kugel Kokosnuss, Melone, gerösteter Sesam	7
Hirschen Eiskaffee (L) 2 Kugeln Kaffeeglacé mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	12
Coupe Dänemark (L) 3 Kugeln Vanilleglacé, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 / 13
Nussknacker (L) 1 Kugel Vanilleglacé, 1 Kugel Schokoladenglace, 1 Kugel Baumnussglacé, karamellisierte Baumnüsse, Caramelsauce, Schlagrahm und Hüppe	9 / 13
Sorbet Campari (L) 1 Kugel Blutorangensorbet, 4 cl Campari und Hüppe	12

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.