

## Hirschen Menu

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

*Roero Arneis Vigna Tabaria, Luca Abrate, DOCG, Piemont, Italien (1dl CHF 8.-)*

\*\*\*

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

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

\*\*\*

Gambas mit Kürbis und Kürbis-Kokos-Currysauce

*Petite Arvine, Charles Bonvin, AOC, Wallis, Schweiz (1dl CHF 8.-)*

\*\*\*

Entrecôte vom Rind gebraten,  
mit getrüffeltem Kohlrabi und Taglierini (G/L)

*Im Lee (Pinot Noir Malbec), AOC, Weingut zum Sternen,  
Familie Meier, Aargau, Schweiz (1dl CHF 12.-)*

\*\*\*

Marinierte Orangen 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: Gambas aus Vietnam

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.