

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.