

## Hirschen Menu

Swiss Alpin Lachs / Avocado / Cherry-Tomaten

*Sauvignon Blanc Therese, Theresienhöhe 1. Lage STK, E. & W. Polz,  
Steiermark, Österreich (1dl CHF 9.50)*

\*\*\*

Gebratene Foie gras / Rhabarber / Brioche (G/L)

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

\*\*\*

Gambas / Oliven / Buttermilch-Zitronensauce (L)

*Le Caprice de Clémentine, Château Les Valentines, AC, Côtes de Provence, Frankreich (1dl CHF 8.50)*

\*\*\*

Rind / Frühlingsgemüse / Bio Dinkelrisotto (L)

*Malbec Benmarco, Dominio del Plata, Susanna Balbo, Mendoza, Argentinien (1dl CHF 9.-)*

\*\*\*

Joghurt Parfait / Beeren / Minze (G/L)

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

oder:

Käsevariation von der Käserei Jumi mit Früchtebrot (G/L)

*Weinlikör, Mathias Bechtel, AOC Graubünden, Schweiz (0.5dl 10.-)*

3 Gang Menu – CHF 80

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