

## Vorspeisen, Suppen

CHF

Büffelmozzarella aus Schweizer Büffelmilch von der Züger Frischkäse AG Murten (L) mit marinierten Tomaten und Basilikum	18
Bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Rübli, Radieschen und Brotcroûtons (G)	13
- Kichererbsen-Linsentäschli (G / vegan)	18
- Pouletschenkelsteak gebraten aus dem Cullinarium Ostschweiz	19
Swiss Rindstatar mit Cognac verfeinert dazu Toast und Butter (G/L)	22 / 33
Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)	14
Fischbouillon aus einheimischen Süsswasserfischen mit Safran, Gemüse und Knoblauchbrot (G/L)	14

## Hirschen Klassiker

Kichererbsen-Linsentäschli mit Ajvar und mediterranem Gemüse (G / vegan)	31
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit jungen Kartoffeln und Wurzelspinat (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
Schweinskotelette gebraten vom Niederglatter Hof mit Zitronengrasjus, Dinkelrisotto und Ingwer-Rübli (G/L)	39
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen mit Oliven, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	21

## Sommergerichte

Dinkelrisotto mit Schweizer Ziegenkäse von der Züger Frischkäse AG Murten, gebratenen Artischocken und Baumnüsse (G/L)	26
Pouletschenkelsteaks gebraten aus dem Cullinarium Ostschweiz mit gerührter Tessiner Polenta und Tomaten-Rucolagemüse (G/L)	34
Rib Eye Steak vom Zürcher Unterländer Rind mit Knoblauchbrot mediterranen Gemüse und Pfefferbutter (G/L)	44
Swiss Alpinlachsfilet gebraten aus Lostallo mit Erbsen - Minzenpüree und geschmorten Gurken (L)	41

<b>Desserts</b>	CHF
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Früchtekompott und Vanilleglace (G/L)	14
Chia-Kokospudding mit Apfel und Ingwerknusper (vegan)	10
Frische Schweizer Erdbeeren mit Schlagrahm	12
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	8
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglacé übergossen mit Espresso	7
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
 <b>Coupes</b>	
Coupe Romanoff (L) 3 Kugeln Vanilleglace, Schweizer Erdbeeren, Erdbeersauce Schlagrahm und Hüppe	12 / 15
Hirschen Eiskaffee (L) 2 Kugeln Kaffeeglace mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	12
Coupe Dänemark (L) 3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 / 13
Nussknacker (L) 1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Schokoladenglace, 1 Kugel Baumnussglace, 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

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.