

Kochen

weil es Spass macht

Essen

weil es schmeckt

Lachen

weil es gut tut

Unbekannt



# Vorspiis

<b>Chicorée - Orangensalat</b>		13.00
<b>Rindstatar</b> mild / mittel / scharf, Toast, Butter		25.00
Cognac / Whisky / Calvados		3.00
<b>Nüsslisalat</b>	Ei	13.00
	Ei, Speck	15.00
	Ei, Speck, lauwarme Pilze	17.50
<b>Gebackener Ziegenfrischkäse</b>		14.50
Granatapfel		
<b>Rindscarpaccio</b>		19.50
Parmesan, Rucola, Pilze		
<b>Blattsalat</b>		10.00
<b>Gemischter Salat</b>		12.00

**Salatsaucen:** Haus-, Honig - Senf-, Balsamico Dressing

# Für dä gnussvolli Schlürfer

<b>Weissweincrèmesuppe</b> mit Knoblibrot	13.00
<b>Tomatencrèmesuppe</b> (vegan)	12.50

# Fleischlos

<b>Steinpilzrisotto</b>	31.00
<b>Gemüseteller (vegan)</b> Rösti	31.00

## Us em Wasser

<b>Seeteufelmedaillon «Hirschä - Art»</b> (Parmaschinken, Salbei) Portweinjus, Safranrisotto	45.00
<b>Zanderknusperli mit Tartarsauce</b> Reis, Blattspinat	34.00

## Fleisch

<b>Kalbs - Kotelette</b> mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites, Gemüse	62.00
<b>Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel</b> Calvados - Rahmsauce, Spätzli, Gemüse	40.00
<b>Gefüllte Pouletbrust</b> (Cantadou & Bündnerfleisch) Frischkäsesauce, Reis, Gemüse	36.00

# Hirschä-Klassiker

<b>«Züri-Geschnetzeltes»</b> Champignons, Rahmsauce, Rösti	45.00
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes Frites, Preiselbeeren	45.00
<b>Hirschen Cordon bleu</b> Schwein Kalb Rohschinken, Gruyère - Käse, Knoblauch, Pommes Frites, Gemüse	37.00 49.00
<b>Kalbsleberli</b> «es hät solangs hät» Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Rösti	40.00
<b>Schweizer Rindsfilet</b> 200gr Kräuterbutter, Kroketten, Gemüse	60.00
<b>Rindsfiletwürfel - Stroganow «Hirschä Art»</b> Cornichons, Peperoni, Champignons, Crème fraîche, Senf, Tagliatelle	45.00
<b>Rindstatar</b> mild / mittel / scharf, Toast, Butter Cognac / Whisky / Calvados	35.00 3.00
<b>Schweins - Rahmschnitzel</b> Champignons, Rahmsauce, Tagliatelle	30.00
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes Frites	28.00
<b>Zusätzliche Beilage</b> wie zum Beispiel Gemüse oder Sweet Potato Fries Zusätzlich Kräuterbutter oder Preiselbeer	8.00 5.00

Bitte wenden Sie sich für die Lebensmitteldeklarationen an unser Servicepersonal.  
*Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt.*

# Deklarationen:

## Liebe Gäste

Folgende bei uns verwendete Lebensmittel können gemäss Deklarations-Verordnung Allergien oder Intoleranzen auslösen:

- Glutenthaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel
- Milch (einschliesslich Lactose)
- Eier & Eierprodukte
- Fische
- Krebstiere
- Sojabohnen (Sojalecithin)
- Erdnüsse, Walnüsse, Pecan-Nüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien
- Sesamsamen
- Sellerie
- Senf
- Schokolade kann Spuren von Nüssen enthalten
- Sulfite (E220-224, 226-228) in einer Konzentration von mehr als 10 mg SO<sub>2</sub> pro Kilogramm oder Liter, bezogen auf das genussfertige Lebensmittel. Dörrfrüchte etc.

**Bitte wenden Sie sich an unsere Service-Mitarbeiter und verlangen Sie unsere Karte mit den Allergenen Deklarationen.**

## Herkunftsbezeichnungen:

### Für Fisch:

Seeteufel	Nord Ost Atlantik
Zanderknusperli	Deutschland

### Für Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz

### Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	LänggerHof, Janine und Markus Meier, Dällikon

Unsere Mittagsmenus können von den oben genannten Bezeichnungen abweichen.  
Gerne informiert Sie dazu unser Service-Team.