

Kochen

weil es Spass macht

Essen

weil es schmeckt

Lachen

weil es gut tut

Unbekannt



Vorspiis

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

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

Für dä gnussvolli Schlürfer

Weissweincrèmesuppe mit Knoblibrot	13.00
Gemüsecrèmesuppe (Vegan)	12.00
Tomatencrèmesuppe	12.00

Fleischlos

Steinpilzrisotto	31.00
Gemüseteller (vegan) Rösti	31.00

Us em Wasser

Seeteufelmedaillon «Hirschä - Art» (Parmaschinken, Salbei) Portweinjus, Safranrisotto	45.00
Zanderknusperli mit Tartarsauce Reis, Blattspinat	34.00
Tintenfisch & Chorizo Safranrisotto	38.00

Fleisch

Kalbs - Kotelette mit Kräuterbutter überbacken, Bratkartoffeln, Gemüse	62.00
Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel Calvados - Rahmsauce, Spätzli, Gemüse	40.00
Maispoulardenbrust Morchel - Rahmsauce, Tagliatelle, Gemüse	35.00

Hirschä-Klassiker

«Züri-Geschnetzeltes»	45.00
Champignons, Rahmsauce, Rösti	
Wienerschnitzel	45.00
Pommes Frites, Preiselbeeren	
Hirschen Cordon bleu	
Schwein	37.00
Kalb	49.00
Rohschinken, Gruyère - Käse, Knoblauch, Pommes Frites, Gemüse	
Kalbsleberli «es hät solangs hät»	40.00
Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Rösti	
Schweizer Rindsfilet 200gr	60.00
Kräuterbutter, Kroketten, Gemüse	
Rindsfiletstreifen - Stroganow «Hirschä Art»	45.00
Cornichons, Peperoni, Champignons, Crème fraîche, Senf, Tagliatelle	
Rindstatar	35.00
mild / mittel / scharf, Toast, Butter	
Cognac / Whisky / Calvados	3.00
Schweins - Rahmschnitzel	30.00
Champignons, Rahmsauce, Tagliatelle	
Schweinschnitzel paniert	28.00
Pommes Frites	
Zusätzliche Beilage wie zum Beispiel	
Gemüse oder Sweet Potato Fries	8.00
Zusätzlich Kräuterbutter oder Preiselbeer	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 SO₂ 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
Tintenfisch	Mittlerer Ost Atlantik
Zanderknusperli	Deutschland

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Chorizo	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.