

Essen
ist ein Bedürfnis, *Geniessen*
ist eine Kunst.

François de La Rochefoucauld



Vorspiis

Chicorée - Orangensalat		14.00
Rindstatar mild / mittel / scharf, Toast, Butter		25.00
Cognac / Whisky / Calvados		3.00
Nüsslisalat	Ei	14.00
	Ei, Speck	16.00
	Ei, Speck, lauwarme Pilze	18.50
Hirschtatar		25.00
Eigelbcrème, gepickelter Rotkohl, marinierte Enoki-Pilze, Toast, Butter		
Blattsalat		10.00
Gemischter Salat		12.00

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

Für dä gnussvolli Schlürfer

Tomatencrèmesuppe (vegan)	12.50
Kürbiscrèmesuppe	13.00
geröstete Kürbiskernen	
Weissweincrèmesuppe	13.00
Knoblibrot	

Wild

Reh - Pfeffer 44.00
Silberzwiebeln, Croûtons, klassische Wildbeilagen

Wildschwein Cordon bleu 46.00
Kürbiskernpanade, Wildschweinrohschinken, Gruyère-Käse,
klassische Wildbeilagen

Rehschnitzel 49.00
Gin - Rahmsauce, klassische Wildbeilagen

Unsere klassischen Wildbeilagen:
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Mirza – Apfel

Wildschwein-Entrecôte 46.00
Kräuterbutter überbacken, Kürbis-Risotto, Rosenkohl

Wild Pfanne 45.00
Rehgeschnetzeltes, Wildrahmsauce, Eierschwämmli, Tagliatelle



Us em Wasser

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

Fleischlos aber nöd reizlos

Jäger Päch – Teller , Wildrahmsauce Spätzli, sautierte Pilze, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Mirza – Apfel	34.00
Kürbis – Risotto grillierter Kürbis	31.00
Gemüseteller (vegan) Rösti	31.00



Hirschä-Klassiker

«Züri-Geschnetzeltes» Champignons, Rahmsauce, Rösti	45.00
Wienerschnitzel Pommes Frites, Preiselbeeren	45.00
Hirschen Cordon bleu Schwein Kalb Rohschinken, Gruyère-Käse, Knoblauch, Pommes Frites, Gemüse	37.00 49.00
Kalbsleberli «es hät solangs hät» Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Rösti	40.00
Rindsfiletstreifen-Stroganow «Hirschä Art» Cornichons, Peperoni, Champignons, Crème fraîche, Senf, Tagliatelle	45.00
Schweizer Rindsfilet (200 g) Kräuterbutter, Kroketten, Gemüse	60.00
Rindstatar mild / mittel / scharf, Toast, Butter Cognac / Whisky / Calvados	35.00 3.00
Schweins-Rahmschnitzel Champignons, Tagliatelle	30.00
Schweinsschnitzel paniert Pommes Frites	28.00
Zusätzliche Beilage 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 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:

Zander	Deutschland
Seeteufel	Nord Ost Atlantik

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz
Reh	Europa
Wildschwein	Europa
Hirsch	Europa

Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	LänggerHof, Janine und Markus Meier, Dällikon

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