

Zeit für Liebe und Gefühl.

heute bleibt's nur draußen kühl.

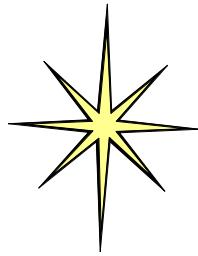
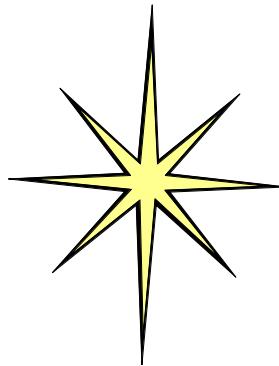
Kerzenschein und Plätzchenduft.

Weihnachten liegt in der Luft.

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

Tomatencremesuppe (vegan) 12.50

Fleischlos ✓

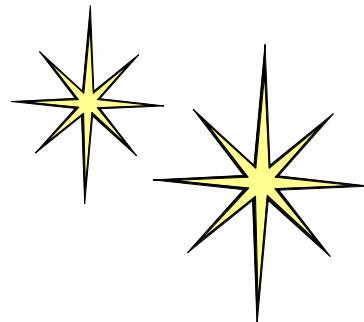
Steinpilzrisotto 31.00

Gemüseteller (vegan) 31.00
Rösti

Us em Wasser

Seeteufelmedaillon «Hirschä - Art» (Parmaschinken, Salbei) 45.00
Portweinjus, Safranrisotto

Zanderknusperli mit Tartarsauce 34.00
Reis, Blattspinat

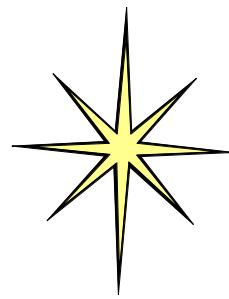


Fleisch

Kalbs - Kotelette 62.00
mit Kräuterbutter überbacken, Pommes Frites, Gemüse

Schweinsfilet Medaillons im Speckmantel 40.00
Calvados - Rahmsauce, Spätzli, Gemüse

Gefüllte Pouletbrust (Cantadou & Bündnerfleisch) 36.00
Frischkäsesauce, Reis, Gemüse



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

Rindsfiletwürfel - 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

Schweinsschnitzel paniert 28.00
Pommes Frites

Zusätzliche Beilage wie zum Beispiel
Gemüse oder Sweet Potato Fries 8.00
Zusätzlich Kräuterbutter oder Preiselbeer 5.00

Deklarationen:

Liebe Gäste

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

- Glutenhaltiges 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
Zanderknusperli	Deutschland

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz

Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	LängerHof, Janine und Markus Meier, Dällikon

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