

Restaurant & Sommer Lounge

Fine Farming – Farm dining - Genuss mit Herkunft

Bei uns stehen nur ausgewählte **Second- und Special Cuts** auf dem Grill – Stücke, die sonst selten den Weg auf den Teller finden, aber voller Geschmack und Charakter stecken.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus dem Zürcher Oberland. So garantieren wir nicht nur kurze Wege, sondern auch höchste Qualität, Transparenz und eine faire Zusammenarbeit mit den Produzenten unserer Region.

Unser Konzept verbindet Regionalität, Nachhaltigkeit und Kulinarik – für alle, die bewusst geniessen und neue Geschmackserlebnisse entdecken möchten.

Vorspeisen zum Teilen

Frische Focaccia (Schweiz), Olivenöl und Muhammara

Salatschüssel für 2 mit frischem Blattsalat, Kräuter und Kernen 15.00

Italienischer Brotsalat «Panzanella» mit Burrata 12.00

Hirschen Crevetten (Vit) Cocktail, Zitronen - Mayonnaise 18.00

Gebackener Feta Käse, Fenchelsalat 14.00

Würzige Wassermelone mit Sesam 15.00

Gazpacho – erfrischende Suppe mit Sommergemüse 12.00

Fleisch & Fisch vom Holzkohlengrill

«Petit Tender» mit Café de Paris Sauce Der Klassiker mit würziger Sauce	200gr	45.00
Rinds - Federstück 25 Stunden im Ofen gegart; sehr zart mit feiner Marmorierung.	180gr	44.00
Poulet im Körbli Saftig grilliert, würzig mit knuspriger Haut		32.00
Swiss Lachs aus dem Misox «Lostallo Tal» Feste und zarte Konsistenz	140gr	40.00

Dazu servieren wir Sommergemüse, hausgemachte Salzzitrone und Ayvar

Fleischlose Gerichte

Auberginen Parmigiana mit frischem Sugo	28.00
Portobello Burger, Coleslaw und Pommes Frites	25.00

Die Klassiker im Hirschen

Kalbswienerschnitzel «das Originale»	42.00
Vitello tonnato, Apfelkapern	28.00
Pulpo (GRE) mit Tomaten, Kapern, Kartoffeln und Olivenöl	32.00

Beilage nach Wahl

Pommes Frites, Risotto, Ofengemüse	6.00
------------------------------------	------

Sommer-Lounge «Tavolata»

Pro Person 72.00

Auswahl an Vorspeisen zum Teilen

Geschmackvolle Zusammenstellung von verschiedenen Fleischstücken, Beilage nach Wahl

Auswahl an Süßspeisen und Glace