

Herzlich

willkommä!

Dä ideali Istig

Rindstatar		24.5
mild / mittel / scharf, Toast, Butter		
Cognac / Whisky / Calvados		2.5
Markbein im Ofen gebacken	(mind. 20min. Zubereitungszeit)	17
Petersilienpesto		
Nüsslisalat	Ei	13
	Ei, Speck	15
Bunter Blattsalat	Kräutercroûtons	10
	Dörrfrüchte, Mostbröckli	17
Gemischter Salat		11
Salatsaucen: Haus / Balsamico / Honig-Senf		

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon , Mark	11
Weissweincrème	11

Kreativ & raffiniert

Pouletbrustschnitzel 33
Limonensauce, Spinatnudeln

Markbein im Ofen gebacken 27
Gewürzt mit Meersalz und buntem Pfeffer, Petersilienpesto
Parmesan-Weissweinsrisotto

Vegi

Hausgemachte Tagliatelle «pera, noce e gorgonzola» 29
Birnen, Baumnüsse, Gorgonzolasauce

Steinpilzrisotto 31

Gemüseteller 27
Reis

Us em Wasser

Golden – Riesencrevetten (3Stk.) 43
Peperoncini, Knoblauch, Kräuter,
hausgemachte Tagliatelle

Schwiizer Eglifilet aus Raron VS 43
braune Butter, Salzkartoffeln, Broccoli

Zanderknusperli mit Tartarsauce 33
Salzkartoffeln, Blattspinat

Hirschä-Klassiker

«Züri-Geschnetzeltes»	41
Champignons, Rahmsauce, Butterrösti	
Wienerschnitzel	43
Pommes frites, Preiselbeeren	
Hirschen Cordon bleu	
Schwein	35
Kalb	48
Rohschinken, Gruyère-Käse, Knoblauch, Pommes frites, Gemüse	
Kalbsleberli	38
Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Butterrösti	
Zunft-Bratwurst	23.5
Zwiebelsauce, Butterrösti	
Schweizer Rindsfilet	
Gentleman's cut (200 g)	58
Lady's cut (140 g)	48
Sauce Béarnaise, hausgemachte Tagliatelle, Gemüse	
Rindsfilet-Stroganow «Hirschä Art»	43
Cornichons, Peperoni, Champignons, Crème fraîche, Senf, hausgemachte Tagliatelle	
Rindstatar	34
mild / mittel / scharf, Toast, Butter	
Cognac / Whisky / Calvados	2.5
Schweinsschnitzel paniert	25.5
Pommes frites oder Salat	
Beilage Saisongemüse / zusätzliche Beilage	
Portion	8

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
Egli	Schweiz, Raron VS
Riesencrevetten	Vietnam

Für Fleisch & Geflügel:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Poulet	Schweiz

Eier:

Eierprodukte	Schweiz
Eier	Schweiz (Freilandhaltung)

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7 % MwSt.