

---

# MITTAGSMENU

---

hirschli

Donnerstag, 26. April 2018

**Gemüsecrèmesuppe oder mariniertes Linsensalat auf Blattsalaten**

Menu 1

**Gehacktes Hörnli mit Rindsfleisch, dazu Apfelmues und Reibkäse** 23.00

Menu 2

**Gebratene Zanderfilets an Mandelbutter, serviert mit Lauchnudeln** 25.00

Menu 3

**Pouletbrustroulade gefüllt mit Käse und Gemüse, serviert mit Pommes frites** 25.00

Menu 4

**Tagliatelle Nudeln an Pestorahmsauce mit Cherrytomaten** 23.00

Menu 5

**Zarte Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli** 38.50

Menu 6

**Kalbsrollbraten an Rotweinsauce, serviert mit Spätzli und Gemüse** 25.00

Business Lunch

**Eisbergsalat an Hausdressing mit Ei und Brotcroûtons**

\*\*\*

**Zarte Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli**

\*\*\*

**Lauwarmer Schoggi Kuchen mit Crème Gruyère Glacé** 3 Gang Menu 49.50

---

Weinempfehlung

Weißwein **Verdejo – Rueda, Spanien - Mantel Blanco, 2017** dl 7.00

Brillantes Gelb, Litschi, Maracuja Limetten und exotische Früchte  
sehr schöne Balance, voller Körper, anhaltender Abgang, sehr süffig

Rotwein **Merlot del Ticino, Alba 2014** dl 7.00

**Cagi, Cantina Giubiasco**  
Tessiner Merlot mit ausgewogenem Charakter, typischer Merlot im Gaumen und Nase, runder Abgang.

---

Sushi von Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr