

---

# MITTAGSMENU

---

**hirschli**

Montag 25. September 2017

:

Im Menupreis inklusive

Blumenkohlcrèmesuppe oder Randensalat mit Blattsalaten

**Menu 1**

Pappardelle Nudeln mit Trüffelöl, getrockneten Tomaten und Steinpilzen 23.00

**Menu 2**

Pochiertes Frischlachsfilet an Meerrettichsauce, dazu Salzkartoffeln und Spinat 25.00

**Menu 3**

Ungarisches Rindsgoulasche an kräftiger Rotweinsauce, dazu Nudeln und Gemüse 25.00

**Menu 4**

Asiatischer Nudleintopf an Soja Ingwersauce mit Gemüse und gebratenen Crevetten 24.00

**Menu 5**

Zartes Rindsfilet an Portweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse 38.50

**Menu 6**

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren 27.00

**Business Lunch**

Thunfischtatar mit Toast und Butter

\* \*

Zartes Rindsfilet an Portweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

\*\*

Yuzu Sorbet mit Früchten

3 Gang Menu 49.50

---

**Weinempfehlung**

**Weisswein** Sauvignon Blanc - Rueda, Spanien - Mantel Blanco, 2016 7.00

Brillantes Gelb, Litschi, Maracuja Limetten und exotische Früchte

sehr schöne Balance, voller Körper, anhaltender Abgang, sehr süffig

Rotwein **CiFRA**  
IGP Cosata Toscana, Azienda Duemani 2015 dl 8.50 / 7 dl Fr. 59.50

Traubensorte: 100 % Cabernet Franc, Duft nach roten Kirschen, süße Gewürze,  
Tabak und Zedern, im Gaumen körperreich mit langem Abgang. 93 Parker Punkte

---

**Sushi von Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr**