
MITTAGSMENU

hirschli

Freitag, 22. Juni 2018

Im Menüpreis inklusive

Blumenkohlcrèmesuppe oder mariniertes Chabissalat auf Blattsalaten

Menu 1

Farfalle Teigwaren an Olivenöl, mit Knoblauch, Gemüsewürfel und im Bierteig gebackene Crevetten 23.00

Menu 2

Gebratenes Loup de Mer Filet mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln und Spinat 25.00

Menu 3

Angus Beef Burger « Classic», oder Mixed Grill Spiess mit Pommes frites und Gemüse 25.00

Menu 4

Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatenrahmsauce, dazu Reibkäse 23.00

Menu 5

Rindsfilet Asia Style, serviert mit Safranreis und Asia Gemüse 38.50

Menu 6

Bunter Salatteller mit gebratenen Lammkôtelette mit BBQ Sauce 25.00

Business Lunch

Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico

Rindsfilet Asia Style, serviert mit Safranreis und Asia Gemüse

Panna Cotta mit Mangosauce und Früchten garniert 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