
MITTAGSMENU

hirschli

Dienstag, 20. November 2018

Im Menupreis inklusive

Steinpilzcrèmesuppe oder Nüsslisalat mit Ei und Croûtons an Joghurtdressing

Menu 1

Gnocchetti Teigwaren an Safransauce, serviert mit Rauchlachsstreifen 23.00

Menu 2

Gebratene Zweierlei Fischfilets an Chili- Limettensauce, mit Weissweinsrisotto und Gemüse 25.00

Menu 3

Schweinskotelett mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Bohnen 25.00

Menu 4

Penne all' arrabbiata mit frischen Miesmuscheln 23.00

Menu 5

Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse 38.50

Menu 6

Rindshuftstreifen an Sataysauce, dazu Reis und Gemüse 25.00

Business Lunch

Asiatische Fischsuppe

Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesauce und Rahm 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 **El Maniaco – Ribera del Duero, Crianza DO 2014** dl 8.50

Wie es der Name schon sagt (El Maniaco = der Wahnsinnige) ist dieser intensive Ribera del Duero eine Wucht, Der Wein wurde aus über 60-jährigen Reben gekeltert. Limitierte Produktion von 6800 Flaschen!!!
In der Nase sehr verschwenderisch und intensiv, Aromen von Cassis und Brombeeren. Das Barrique ist bestens eingewoben, einfach ein herrlicher Tempranillo. Im Gaumen eine kleine Explosion, konzentrierte Frucht und feinste, reife Tannine zeigen sich. Dichte Fruchtsüsse, getragen von einer schönen Frische runden diesen tollen Wein ab.

Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal

Wild aus Europa/Neuseeland

SUSHIBOX - Sushi von Montag bis Samstag ab 18:00 Uhr