
MITTAGSMENU

hirschli

Montag, 18 Februar 2019

Im Menupreis inklusive

Zucchetticrèmesuppe oder griechischer Salat mit Feta Käse auf Blattsalaten

Menu 1

Ravioli mit Rindfleischfüllung an Salbeibutter und Tomatenwürfel, dazu Reibkäse 23.00

Menu 2

Fischknusperli mit Seelachs MSC an Sweet&Sour Sauce, dazu Reis und Zucchini 25.00

Menu 3

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit Tagliatelle Nudeln und frischen Spargeln 28.00

Menu 4

Rigatoji Teigwaren an Pestorahmsauce mit gebratenen Riesencrevetten 23.00

Menu 5

Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse 38.50

Menu 6

Pferdesteak an Marsalasaucen mit grünem Pfeffer, dazu Rösti Croquetten und Gemüse 25.00

Business Lunch

Asiatische Fischsuppe

Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Passion- Ananas Sorbet mit Prosecco

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 großartigen 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