
MITTAGSMENU

hirschli

Freitag, 17. August 2018

Im Menupreis inklusive

Gazpacho – kalte Tomaten-Gurkensuppe oder mariniertes Mais Salat auf Blattsalaten

Menu 1

Spaghetti an leichter Tomatensauce mit Lauch und frischen Vongole und Miesmuscheln 23.00

Menu 2

Gebrautes Lachsforellenfilet an Mandelbutter, dazu Salzkartoffeln und Spinat 25.00

Menu 3

Fleischeintopf an Paprikarahmsauce mit Gemüse, serviert mit Safranrisotto 25.00

Menu 4

Gehacktes Hörnli mit Rindshackfleisch, dazu Apfelmues und Reibkäse 23.00

Menu 5

Angus Rindsfilet an Trüffelsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse 38.50

Menu 6

Schweinssteak an Steinpilzrahmsauce, dazu Rösticroquetten und Gemüse 25.00

Business Lunch

Tomatensalat mit Bufala Mozzarella an Balsamicodressing

Angus Rindsfilet an Trüffelsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse

Caramelköppli, mit Rahm 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.

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

Sushi von Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr