
MITTAGSMENU

hirschli

Montag, 20. November 2017

Im Menupreis inklusive

Pikante Erbsencrèmesuppe oder griechischer Salat mit Frischkäsewürfel

Menu 1

Farfalle Teigwaren mit gebratenen Steinpilzen und Dörrtomaten, dazu Reibkäse 23.00

Menu 2

Pochiertes Frischlachsfilet an Meerrettichsauce auf Lachrahmbeet, dazu Reis 25.00

Menu 3

Zarte Rindshuftstreifen an Sauce Stroganoff, serviert mit breiten Nudeln und Broccoli 26.00

Menu 4

Penne an roter Currysauce mit Muscheln und Black Tiger Crevetten 24.00

Menu 5

Angus Rindsfilet an Trüffelsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse 38.50

Menu 6

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren 27.00

Business Lunch

Eisbergsalat mit Crevetten Cocktail

* *

Angus Rindsfilet an Trüffelsauce, 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 **La Atalaya del Camino**
Almansa Spanien, Old Vines 2014 dl 8.50 / 7 dl Fr. 59.50

Traubensorten: Garnacha, Tintorera und Monastrell, intensive Farbe mit violetten Reflexen,
im Gaumen sehr körperreich mit langem Abgang. 9 Monate Barrique - 91 Parker Punkte

Sushi von Montag bis Samstag ab 18.00 Uhr