

# Menuvorschläge Restaurant Hirschl

Mit 3 Gängen

## Menu 1

Hausgemachte Mandelcrèmesuppe mit Black Tiger Crevetten

\* \* \*

Scharfes Thai Chicken Curry mit Basmatireis serviert

\* \* \*

Sorbetteller mit Früchten garniert

53.00

## Menu 2

Rucolasalat an Balsamicodressing mit Parmesansplitter

\* \* \*

Saltimbocca alla romana serviert mit Weissweinsrisotto

\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisú

55.00

## Menu 3

Ceasers Salad - Eisbergsalat an leichter Käsesauce mit Brotcroûtons und Speck

\* \* \*

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste überbacken, auf Portweinjus, dazu Polentaschnitten

\* \* \*

Mandelparfait serviert mit Amaretto-Orangensalat

59.00

## Menu 4

Haussalat bunt garniert

\* \* \*

Gebratenes Rindsfilet an milder Knoblauchkruste, dazu Bratkartoffeln und Gemüse

\* \* \*

Hausgemachtes Schoggimousse

62.00

### **Menu mit 4 Gängen**

#### **Menu 5**

*Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Brotcroûtons, Speck und Ei*

\* \* \*

*Hausgemachte Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube*

\* \* \*

*Kalbschnitzel an Marsalarahmsauce, dazu Weissweinsrisotto*

\* \* \*

*Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé*

69.00

#### **Menu 6**

*Schwertfischcarpaccio mit Zitronensaft und Olivenöl mariniert*

\* \* \*

*Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe*

\* \* \*

*Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit hausgemachten Spätzli*

\* \* \*

*Panna Cotta auf Erdbeercoulis*

72.00

#### **Menu 7**

*Thunfischtatar mit Olivenöl und Zitronensaft*

\* \* \*

*Pikante Erbsencrèmesuppe*

\* \* \*

*Rindsfiletwürfel an Champagner-Senfsauce mit Trockenreis serviert*

\* \* \*

*Apfel-Birnen-Gratin mit Vanilleeis serviert*

72.00

### **Menu 8**

*Eisbergsalat mit Ei, Tomaten und Speckstreifen*

\* \* \*

*Kraftbrühe mit Armagnac und Gemüsestreifen*

\* \* \*

*Kalbssteak an Mischpilzrahmsauce mit Nudeln serviert*

\* \* \*

*Gratinierte Beeren mit Vanilleeis serviert (Dessert für Gruppen bis max. 15 Personen)*

75.00

### **Menu 9**

*Taboulé (Couscoussalat mit Gurken, Tomaten und Minze)*

\* \* \*

*Blätterteigkissen gefüllt mit Pilzen an leichter Rahmsauce*

\* \* \*

*Gebratene Maispouardenbrust an Portwein-Honigsauce mit Gemüsereis*

\* \* \*

*Zimtparfait mit Zwetschgenkompott*

69.00

### **Menu 10**

*Nüsslisalat mit gebratenen Rotzungenstreifen an Chili-Limettendressing*

\* \* \*

*Kartoffelcrèmesuppe mit frischem Ingwer*

\* \* \*

*Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer, dazu Spätzli*

\* \* \* \*

*Crema Catalana (Dessert für Gruppen bis max. 15 Personen)*

73.00

*Sie können Ihr gewünschtes Menu auch gerne selber zusammenstellen oder einzelne Beilagen und Gerichte wechseln.*

*Gerne empfehlen wir Ihnen einen dazu passenden Wein aus unserer Weinkarte.*

*Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!*  
*S'Hirschi-Team*

*Telefon 056 210 09 55*

*Fax 056 210 09 56*

*Homepage: [www.hirschli.ch](http://www.hirschli.ch)*

*E-mail: [info@hirschli.ch](mailto:info@hirschli.ch)*