
DINNER

hirschli

Starters

Asparagus salad on honey-tomatoes vinaigrette with avocado and smoked salmon
Salade d'asperges avec dressing de mile et tomates, avocats et saumon fumé

Green peas soup with shrimp
Potage de petits pois avec crevette

Home made ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnuts butter
Ravioli maison farcis aux truffé avec une sauce noisette au beurre

Main Course

Beef-Fillet cubes on mixed pepper sauce and home made spätzli
Tranches de filet de boeuf, sauce cognac et poivre, servie avec spätzli

Sweet

Panna cotta with Yuzu sauce and fresh strawberry
Flan panna cotta avec sauce Yuzu et fraises fraîches

Complete menu
CHF 69.00

Menu with one starter main course and sweet
Menu avec une entrée, plat et dessert
49.00

Menu with two starters' main course and sweet
Menu avec deux entrées, plat et dessert
59.00

Set main course and dessert, with a choice of three starters
Plat et dessert fixe, 3 entrées au choix

Recommended wine/recommandations en vin

Italy	Amarone della Valpolicella Campo Casalin, I Castei, Michele Castellani, DOC 2012 92 Parker Points	dl 9.50 / 7 dl Fr. 66.50
Spain	Alicante MIRA, Sierra Salinsas, DO 2011 93 Parker Points, 93 Points Guia Penin	dl 8.50 / 7 dl Fr. 59.50

Our prices are inclusive of mandatory VAT/ Nos prix comprennent la TVA obligatoire

APPETIZERS/LES ENTRÉES

House salad (only as appetizer) <i>Salade maison (seulement comme entrée)</i>	9.50
Asparagus salad on honey-tomatoes vinaigrette with avocado and smoked salmon <i>Salade d'asperges avec dressing de miel, tomates, avocats et saumon fumé</i>	17.50
Mixed salad on balsamic dressing with bolets mushrooms and bacon <i>Salade mêlée avec cèpes et lardons</i>	16.50
Shrimps Cocktail with salad on jog hurt dressing <i>Cocktail de crevettes avec salade et yoghourt dressing</i>	17.50
Jumbo shrimps "Tandoori" with salad, avocados et sour cream <i>Brochet de crevettes « Tandoori » avec salade, avocat</i>	18.50
Tuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive et limon</i>	18.50
Home made green peas soup with black tiger shrimp <i>Potage de petite pois avec black tiger crevette</i>	12.50
Home made mustard-saffron soup with bread croutons <i>Potage de moutarde et safran avec croûtons</i>	11.50

Would you like a starter as a main course ? We will charge a supplement of 6 francs for the larger main course
Portion /Entrée en plat? Un supplément de Fr. 6.– sera facturé pour la plus grande portion du plat

PASTA & VEGI'S AND MORE

Home made ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnuts butter <i>Ravioli maison farcis aux truffé avec une sauce noisette à la beurre</i>	28.50
Homemade crêpes with fresh asparagus, tomato sauce and cheese <i>Crêpes asperges avec sauce tomate et fromage</i>	25.50
Spaghetti « Asia » on sweet&sour sauce and Black Tiger shrimps <i>Spaghetti asiatique avec sweet & sour sauce et Black Tiger crevettes</i>	28.50
Noodles with saffron sauce, asparagus and sour cream <i>Nouilles maison avec de sauce safrané et asperges frai – crème fraîche</i>	25.50
White wines risotto with mushrooms and dries tomatoes with cheese <i>Risotto de vin blanc avec cèpes et tomates avec fromage</i>	26.50
Home-made spinach gnocchi with herb sauce and grated cheese <i>Gnocchis au épinards faits maison à la sauce aux herbes, avec fromage râpé</i>	25.50
Tagliatelle noodles on lemon sauce with smoked salmon <i>Tagliatelle avec sauce de limon et saumon fumé</i>	26.50

ASIA STYLE

Chicken Biryani - Fried rice with vegetable and herbs with sliced of chicken <i>Suprême Poulet Biryani avec riz, légumes, épices et poulet</i>	27.50
Fried Japanese udon noodles with vegetable an sliced of beef <i>Japonaise udon nouilles avec légumes et goujon de boeuf</i>	28.50
South Indian Thali – vegetarian curries with rice <i>South Indian Thali – végétarien curry's, servie avec du riz</i>	26.50
Asian noodle hot-pot and vegetables served in a soya and ginger sauce <i>Ragoût de nouilles asiatique avec légumes et sauce soja-gingembre</i>	26.50
Asian pasta with vegetables/or with black tiger prawns <i>Nouilles asiatiques avec légumes/ou avec crevettes black tiger</i>	28.50

EAST MEETS WEST

King prawns sautéed in garlic and olive oil served with cherry tomatoes chilli and rice <i>Crevettes géantes à la sauce tomate chili, et d'ail servie avec du riz</i>	36.50
King prawns « Singapore style » on mild chilli-pepper sauce, Asia muddles <i>Crevettes géantes « Singapour style », sauce chili et piffrons, nouilles asiatique</i>	36.50
Fillet of sea bass with tomatoes olive vinaigrette, asparagus, potatoes <i>Filet de loup de mer avec sauce vinaigrette, d'aspergés et pommes de terre sautée</i>	34.50
Fish curry Bombay style with Asia vegetables fish and shrimps with jasmine rice <i>Curry Bombay style avec légumes d'Asia, poisson and crevettes, riz jasmine</i>	34.50
Hot Thai chicken curry with basmati rice and tomatoes chutney (chicken with bones) <i>Poulet à la thaïlandaise très épicé avec riz basmati (poulet avec os)</i>	31.50
Sliced Chicken breast with red curry sauce, vegetables and rice <i>Poulet avec sauce au curry rouge et légumes, riz basmati</i>	28.50
Swiss Chicken breast filled with ham, antipasti and cheese rösticroquettes and vegetables <i>Suprême de poulet suisse farcie au jambon et fromage, croquettes de rösti et légumes</i>	33.50
Lamb racks with herbs crust, fried potatoes and broccoli <i>Côtelette d'agneau avec herbes, pommes sautées et légumes</i>	36.50
Beef-Fillet cubes with cognac cream sauce with pepper and home-made spätzli <i>Tranches de filet de boeuf, sauce cognac aux poivres, servie avec spätzli</i>	36.50
Tender Angus beef fillet on sauce béarnaise, vegetables and potatoes gratin <i>Tournedos de filet de boeuf avec sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinoise</i>	46.00
Surf & Turf with tenderloin beef and jumbo shrimps, sauce café de Paris and noodles <i>Surf & Turf avec filet de bœuf et crevettes géant, nouilles maison et légumes</i>	46.00
Veal liver Venetians with onions an sage and polenta <i>Emincé de foie de veau veneziana, servie avec polent</i>	34.50
Veal escallops with lemon sauce, saffron risotto and vegetable <i>Escalope de veau, sauce limon, servi avec risotto safrané et légumes</i>	34.50