
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

Cauliflower curry soup with black tiger shrimp

Potage de chou-fleur et curry avec crevette black tiger

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 fruits

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

53.00

Menu with two starters' main course and sweet

Menu avec deux entrées, plat et dessert

63.00

Set main course and dessert, with a choice of three starters

Plat et dessert fixe, 3 entrées au choix

Recommended wine/recommandations en vin

Rotwein:

Italien **CINQUE STELLE AMARONE CLASSICO DOCG** DL FR. 11.00
Veneto Michele Castellani, Marano
Intensives Rubinrot. Einladende Noten von roter
Beerenmarmelade, feines Holz, viel Süsse, sehr konzentriert,
Frucht und Vanille, viel rundes Tannin und sehr lang im Abgang
96 Punkte Wine Spectator
