
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

Red curry soup with black tiger shrimp
Potage de curry rouge 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 pommery mustard cream sauce and home-made spätzli
Tranches de filet de boeuf, sauce moutarde de pommery, servie avec spätzli

Sweet

Panna cotta with strawberry sauce and fresh fruits
Flan panna cotta avec sauce fraises et fruit

Complete menu CHF 73.00

Menu with one starter main course and sweet
Menu avec une entrée, plat et dessert
59.00

Menu with two starters' main course and sweet
Menu avec deux entrées, plat et dessert
69.00

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:

Spanien **SAN ROMAN – TORO – DO MAURODOS 2018** DL FR. 10.00
Toro 100 % Tinto de Toro Tempranillo, 24 Monate in französischen und
amerikanischen Barriques ausgebaut
94 Parker Punkte

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>	11.50
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>	18.50
Caesars salad on yoghurt dressing with egg, parmesan, croutons <i>Césars salade avec yoghourt dressing, parmesan, croûtons et œuf</i>	14.50
Spinach salad with feta cheese, cherry tomatoes and olive on sesame dressing <i>Salade d'épinard avec fromage de feta, olive et cherry tomate - sésame sauce</i>	16.50
Tuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive et limon</i>	21.50
Beef tatar with salad - toast and butter <i>Tatar de boeuf et salade - toast et beurre</i>	23.50
	<i>Portion main course 31.50</i>
Homemade tomatoe soup with basil and cream <i>Soupe à la crème de tomate et basilic</i>	12.50
Red curry soup with black tiger shrimp <i>Potage de curry rouge avec crevette black tiger</i>	14.50

**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>	31.50
Spaghetti with olive oil, garlic, seafood, and Black Tiger shrimps <i>Spaghetti aux fruits de mer et Black Tiger crevettes</i>	29.50
Noodles with saffron sauce, asparagus and sour cream <i>Nouilles maison avec de sauce safrané et asperges frai - crème fraiche</i>	27.50
White wine risotto with gorgonzola cheese, ham, and asparagus <i>Risotto de vin blanc avec gorgonzola, jambon cru et asperges</i>	28.50

ASIA STYLE

Chicken Biryani - Fried rice with vegetable and herbs with sliced chicken <i>Suprême Poulet Biryani avec riz, légumes, épices et poulet</i>	31.50 <i>végétarien 27.50</i>
Indian lamb Kottu Roti with pancake, lamb filet, curry, egg and leek <i>Kottu roti d'agneau indien aux épices, œuf au curry et poivron</i>	31.50 <i>végétarien 27.50</i>
Fried Japanese udon noodles with vegetable and sliced beef <i>Japonaise udon nouilles avec légumes et goujon de boeuf</i>	31.50
Asian noodle hot-pot and vegetables served in a soya and ginger sauce <i>Nouilles asiatiques avec légumes et sauce soja-gingembre</i>	27.50
Asian pasta with vegetables and black tiger prawns <i>Nouilles asiatiques avec légumes et crevettes black tiger</i>	29.50

EAST MEETS WEST

King prawns "Sri Lanka Style" with vegetable and spices - rice <i>Crevettes géantes « Sri Lanka style », légumes, épices et riz</i>	38.50
Fillet of sea bass with hollandaise sauce, asparagus and fried potatoes <i>Filet de loup de mer avec sauce hollandaise, d'aspergés et pommes de terre sautées</i>	36.50
Hot Thai chicken curry with basmati rice and tomatoes chutney (chicken with bones) <i>Poulet (CH) à la thaïlandaise très épicé avec riz basmati (poulet avec os)</i>	32.50
Sliced Chicken breast (CH) with red curry sauce, vegetables and rice <i>Poulet (CH) avec sauce au curry rouge et légumes, riz basmati</i>	29.50
Lamb racks with herbs crust, fried potatoes and broccoli <i>Côtelette d'agneau avec herbes, pommes sautées et brocoli</i>	44.50
Angus Beef-Fillet cubes (150gr) with pommery mustard cream sauce with home-made spätzli <i>Tranches de filet de boeuf, sauce moutarde de pommery, servie avec spätzli</i>	39.50
Tender Angus beef fillet (180gr) on sauce béarnaise, vegetables and potatoes gratin <i>Tournedos de filet de boeuf avec sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinoise</i>	52.00
Veal liver Venetians with onions and sage with white wine risotto <i>Emincé de foie de veau Veneziano, servie avec risotto vin blanc</i>	41.50
Veal escalops with lemon sauce, saffron risotto, and vegetable <i>Escalope de veau, sauce limon, servi avec risotto safrané et légumes</i>	42.50
Deer fillet with port wine mushroom sauce, home-made spätzli and vegetable <i>Filet de cerf sauce au porto et bolet servie avec spätzli et légumes</i>	42.50

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