
DINNER

hirschli

Starters

Lamb's lettuce salad on Balsamic dressing with tête de moine cheese, figs and croûtons
Salade doucette avec balsamique dressing, fromage de tête de moine, figues et croûtons

Homemade pumpkin cream soup with pumpkin oil and wiped cream
Potage e potiron avec chantilly et huile potiron

Homemade ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnut butter
Ravioli maison farcis aux truffé avec une sauce noisette au beurre

Main Course

Beef-Fillet cubes cognac cream sauce with pepper and homemade spätzli
Tranches de filet de bœuf, sauce cognac poivre à la crème, servie avec spätzli

Sweet

Cinnamon parfait with orange slice Grand Marnier
Parfait à la cannelle avec filet d'orange Grand Marnier

Complete menu

CHF 72.00

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

Portugal Alentejo	Paco do Conde - Reserva 2018 Aus den Trauben Alicante Bouschet, Touriga Nacional und Syrah gekeltert, 12 Monate in französischen und Amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig und weich	8.00
----------------------	---	------

Unbedingt probieren!

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
Iceberg lettuce with yoghurt dressing, egg, croutons and cheese <i>Laitue iceberg avec dressing de yogourt, œuf et fromage</i>	14.50
Mixed salad on Balsamic dressing with boletes mushrooms and walnuts <i>Salade mêlée avec sauce balsamique, cèpes, noix et lardons</i>	17.50
Lamb's lettuce salad Balsamic dressing with tête de moine swiss cheese and figs <i>Salade doucette avec balsamique dressing, fromage de tête de moine et figues</i>	18.50
Mango and pineapple salad with honey dressing and prawns <i>Salade de Mangue et ananas avec crevettes sautée</i>	21.50
Tuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive et limon</i>	21.50
Salmon Tartare with toast and butter <i>Tartare de saumon avec toast et beurre</i>	21.50
	Main course Fr. 32.50
Cauliflower-curry soup with bread croutons <i>Soupe aux pois épicée avec lardon et croûtons</i>	11.50
Homemade pumpkin cream soup with pumpkin oil and whipped cream <i>Potage e potiron avec chantilly et huile potiron</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

Homemade ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnut butter <i>Ravioli maison farcis aux truffés avec une sauce noisette à la beurre</i>	31.50
Homemade spinach gnocchi with herbs cream sauce and smoked salmon <i>Gnocchi aux épinards sauce aux herbes et saumon fumé</i>	27.50
White wine risotto with porcini mushrooms dried tomatoes and Gorgonzola cheese <i>Risotto au vin blanc aux cèpes et tomates séchées et gorgonzola</i>	27.50
Spaghetti with saffron sauce and black tiger prawns <i>Spaghetti sauce safrané et crevettes de black tigre</i>	28.50
Vegetarian game side plate with spätzli, red cabbage, cranberries, chestnuts and porcini mushroom sauce <i>Assiette de gibier végétarien avec Spätzli, chou rouge, airelles et châtaignes Sauce à la cèpes</i>	29.50

ASIA STYLE

Asian noodles with vegetables served in a soya and ginger sauce <i>Ragoût de nouilles asiatique avec légumes et sauce soja-gingembre</i>	27.50
Asian noodles with vegetables in a soya and ginger sauce with black tiger prawns <i>Nouilles asiatiques avec légumes avec crevettes black tiger</i>	29.50
Chicken Biryani - Fried rice with vegetable and herbs with sliced of chicken <i>Suprême Poulet Biryani avec riz, légumes, épices et poulet</i> végétarien Fr. 26.50	31.50
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> végétarien - 27.50	31.50

EAST MEETS WEST

Breaded King prawns on Sweet&Sour Sauce, served with asia noodles <i>Crevettes géantes panées, sauce Sweet&Sour et fines nouilles asia</i>	38.50
Fillet of loup de mer and pikeperch sauce chili-lemon, saffron risotto, and spinach <i>Filet de loup de mer et sandre, sauce chili et citron vert, safran risotto et épinard</i>	36.50
Green fish curry Thai style with Asia vegetables, fish and prawns with basmati rice <i>Curry vert Thai style avec légumes d'Asie, poisson and crevettes, riz basmati</i>	36.50
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>	33.50
Sliced Chicken breast with red curry sauce, vegetables and basmati rice <i>Poulet avec sauce au curry rouge et légumes, riz basmati</i>	29.50
Beef-Fillet cubes (150gr) with cognac-pepper cream sauce and homemade spätzli <i>Tranches de filet de bœuf, sauce cognac poivre à la crème, servi avec spätzli</i>	39.50
Tender Angus beef fillet (180gr) with herbs butter, vegetables and potatoe gratin <i>Tournedos de filet de bœuf avec café de paris, légumes et gratin dauphinoise</i>	52.00
Veal escalope with sauce morel cream sauce, noodles, and vegetable <i>Escalope de veau à la sauce morilles, nouilles maison et légumes</i>	41.50
Veal liver "veneziana" with onions, bacan and sage, white wine risotto <i>Foie de veau "veneziana" avec oignons, lardon et sauge, risotto</i>	41.50
Tender sliced deer fillet "Stroganoff" with homemade spätzli - sour cream <i>Emincé de filet cerf sauce Stroganoff, avec spätzli</i>	42.50
Deer fillet medallions with mushroom sauce, spätzli, red cabbage, pear and chestnuts <i>Filet médaillons de cerf, sauce de cèpes, marron, spätzli, canneberges et choux rouge</i>	45.50
Deer ragout on dark red wine sauce with spätzli, red cabbage and chestnuts <i>Ragout de cerf « Pfeffer », marron, spätzli, choux rouge canneberges et croûtons</i>	38.50

***Thun: Philippinen, Kingfish: Neuseeland, Lachs : Schottland/Norwegen, Crevettes: Vietnam, Loup de Mer: Türkei

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter