
DINNER

hirschli

Starters

Mixed salad on Balsamic dressing with fresh chanterelles mushrooms
Salade mêlée avec balsamique dressing et chanterelle sauté

Cold potatoes-ginger-coconuts soup with bred croutons
Froid potage de pommes de terre et lait de coco et gingembre

Homemade ravioli filled with truffle-ricotta and hazelnuts butter
Ravioli maison farcis aux truffé avec une sauce noisette à la beurre

Main Course

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

Sweet

Panna Cotta with mango sauce and fresh fruit
Panna cotta avec sauce à la mangue et fruits

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

Weinempfehlung

Rotwein:

Portugal
Alentejo

Esporão - Reserva Herdade DOC 2016 dl. 8.00

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon gekeltert, 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig, weich, gehaltvoll mit langem Abgang

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>	9.50
Caesar's salad with yoghurt dressing, egg, croutons and cheese <i>Césars salade avec dressing de yogourt, œuf et fromage</i>	14.50
Mixed salad on Balsamic dressing with fresh chanterelles mushrooms <i>Salade mêlée avec sauce balsamique, chanterelle sauté</i>	17.50
Tomatoes and Buffalo Mozzarella salad with olive oil and balsamic <i>Salade de tomates et mozzarella buffla, sauce balsamique</i>	17.50
Vitello Tonnato, sliced veal with tuna sauce (cold) <i>Vitello Tonnato, tranche de veau, sauce au thon</i>	18.50
	<i>Main course Fr. 28.50</i>
Buffalo BIO Beef Tatar with toast and butter <i>Tatar de BIO buffla avec toast et beurre</i>	21.50
	<i>Main course Fr. 31.50</i>
Thuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive, limon et balsamique glaze</i>	18.50
Cold potatoes-ginger soup with bread croutons <i>Froid potage de pommes de terre et coco et gingembre</i>	10.50
Homemade carrot soup with whipped cream <i>Potage de carottes fouetté</i>	11.50
Gazpacho - cold tomato cucumber soup	9.50

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 hazelnuts butter <i>Ravioli maison farcis aux truffés avec une sauce noisette à la beurre</i>	28.50
Penne with olive oil, garlic, olive, spring onions, tomatoes and Feta cheese <i>Penne avec huile d'olive, tomate, olive, ciboulette et fromage de Feta</i>	26.50
Spaghetti Carbonara with white wine cream sauce, ham and egg yolk <i>Spaghetti Carbonara avec sauce à la crème, jambon et vitellus</i>	26.50
Lemon white wine risotto with Tandoori jumbo shrimps and broccoli <i>Risotto de vin blanc citronné avec crevettes géantes Tandoori et brocoli</i>	27.50
Home-made vegetable lasagne with grated cheese <i>Lasagne de légumes faits maison, avec fromage râpé</i>	26.50
Tagliatelle noodles on herb cream sauce with fresh mushrooms (Chanterelles) <i>Tagliatelle avec sauce d'herbes à la crème avec chanterelles frai</i>	26.50

ASIA STYLE

Fried Japanese Udon noodles with vegetable and sliced of beef <i>Japonaise Udon nouilles avec légumes et goujon de bœuf</i>	28.50
Asian noodles with vegetables served in a soya and ginger sauce <i>Nouilles asiatique avec légumes et sauce soja-gingembre</i>	26.50
Asian noodles with vegetables and black tiger prawns <i>Nouilles asiatiques avec légumes et crevettes black tigre</i>	28.50
Asian fried rice with vegetables, ham and omelette <i>Asiatiques riz frit aux légumes, jambon et omelette</i>	26.50

EAST MEETS WEST

King prawns sautéed in garlic and olive oil served with cherry tomatoes chilli and rice <i>Crevettes géantes avec cherry tomate, chili et d'ail servie avec du riz</i>	36.50
King prawns over baked with Café de Paris with thin Asia noodles <i>Crevettes géantes Café de Paris, nouilles asiatique</i>	36.50
Fillet of sea bass with olive oil- fresh spinach, and oven potatoes <i>Filet de loup de mer avec huile olive et épinard, pommes rôties au four</i>	34.50
Fish curry Bombay style with Asia vegetables fish and shrimps with basmati rice <i>Curry Bombay style avec légumes d'Asia, poisson and crevettes, riz basmati</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 basmati rice <i>Poulet avec sauce au curry rouge et légumes, riz basmati</i>	28.50
Lamb racks with fried potatoes, and vegetables <i>Carré d'agneau avec pommes de terre sautées et légumes</i>	36.50
Beef-Fillet cubes(150gr) with cognac sauce with pepper and homemade spätzli <i>Tranches de filet de bœuf, sauce cognac au poivre, servi avec spätzli</i>	38.50
Tender Angus fillet of beef (180gr) on port wine sauce, vegetables and risotto <i>Tournedos de filet de bœuf avec sauce vin de port, légumes et risotto</i>	48.00
Tender beef escallops with herbs butter, potatoes gratin and vegetables <i>Escalope e bœuf, beurre d'herbes, gratin dauphinoise et légumes</i>	36.50
Veal escallops with mushroom (chanterelles) cream sauce, noodles, and vegetables <i>Escalope de veau, sauce chanterelles à la crème, nouilles et légumes</i>	36.50
Veal escallops with lemon cream sauce, saffron risotto and vegetables <i>Escalope de veau, sauce limon, servi avec risotto safrané et légumes</i>	35.50

***Thun: Philippinen, Kingfish : Neuseeland, Lachs : Norwegen, Crevetten: Vietnam, Loup de Mer: Türkei