
DINNER

hirschli

Starters

Asparagus salad on honey-tomatoes vinaigrette
with avocado and smoked salmon

Salade d'asperges avec dressing de miel 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 truffés 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

51.00

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

Portugal
Alentejo

Esporão - Reserva Herdade DOC 2016

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

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>	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
Iceberg lettuce salad with Shrimps Cocktail and avocado on yoghurt dressing <i>Laitue iceberg avec cocktail de crevettes, avocats et yoghourt dressing</i>	17.50
Spinach salad with feta cheese, cherry tomatoes and olive on honey balsamic dressing <i>Salade d'épinard avec fromage de feta, olive et cherry tomato</i>	14.50
Tuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive et limon</i>	18.50
Salmon tatar with avocados and salad <i>Tatar de saumon et avocats et salade</i>	18.50
Home made asparagus soupe with morels <i>Potage d'asperges avec morilles</i>	12.50
Cauliflower soup with truffle, bread croutons and chili threads <i>Potage de chou-fleur à la truffe et croûtons et fils de chili</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 truffés 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 with olive oil, garlic, seafood and Black Tiger shrimps <i>Spaghetti aux fruits de mer 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 gorgonzola cheese and asparagus <i>Risotto de vin blanc avec gorgonzola et asperges</i>	26.50
Penne with tomato sauce and meat beef balls <i>Penne sur sauce à la crème de tomate avec boulettes de bœuf</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>	28.50
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>	27.50
Fried Japanese udon noodles with vegetable and 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>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 "Sri Lanka Style" with vegetable and spices <i>Crevettes géantes « Sri Lanka style », légumes et épices</i>	36.50
Fillet of sea bass with hollandaise sauce, asparagus, potatoes <i>Filet de loup de mer avec sauce hollandaise, d'aspergés et pommes de terre sautée</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
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 (170gr) on sauce béarnaise, vegetables and potatoes gratin <i>Tournedos de filet de boeuf avec sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinoise</i>	46.00
Rump steak (160gr) with café de paris herbs butter, French fries and vegetables <i>Steak de bœuf café de paris, pommes frites et légumes</i>	35.00
Veal liver Venetians with onions and sage and white wine risotto <i>Emincé de foie de veau veneziana, servie avec risotto vin blanc</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

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