
DINNER

hirschli

Starters

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

Carrots-coconut cream soup with jumbo shrimps
Potage de carottes et coco avec crevette géante

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

Main Course

Beef-Fillet cubes with mustard cream sauce and homemade spätzli
Tranches de filet de bœuf, sauce moutarde de pommery à la crème, servie avec spätzli

Sweet

Mango panna cotta with Japanese Yuzu sauce
Panna cotta avec sauce au Yuzu japonaise

Complete menu CHF 69.00

Menu with one starter main course and sweet
Menu avec une entrée, plat et dessert
49.00

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

Italien

Barbera d'Asti Superiore - Paese Nostro – Preli DOC 2012 Magnum dl 8.00

Mallorca

Spanien Aia Mallorca, Miquel Oliver DO 2013 dl 9.00

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>	11.50
Mixed salad on Balsamic dressing with bolets mushrooms, bacon and walnuts <i>Salade mêlée avec sauce balsamique, cèpes, noix et lardons</i>	15.50
Lamb's lettuce salad Balsamic dressing with tête de moine swiss cheese and pears <i>Salade doucette avec balsamique dressing, fromage de tête de moine et poire</i>	15.50
Beef fillet Carpaccio with olive oil and cheese over baked <i>Carpaccio de filet de bœuf, huile de truffé et parmesan gratinée</i>	21.50
Thuna fish Carpaccio marinated with olive oil balsamic glaze and lemon <i>Thune Carpaccio avec huile olive et limon</i>	18.50
Carrots-coconut cream soup with jumbo shrimps <i>Potage de carottes et coco avec crevettes géante</i>	12.50
Home made pumpkin cream soup with pumpkin oil and whipped cream <i>Potage e potiron avec chantilly et huile potiron</i>	10.50

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>	28.50
Spaghetti with olive oil, Peperoncini, garlic and black tiger shrimps <i>Spaghetti avec huile d'olive, Peperoncini, ail et crevettes de black tiger</i>	27.50
Home made mushroom lasagne with cheese over baked <i>Lasagne de cèpes et fromage gratiné</i>	25.50
White wines risotto with antipasti vegetables, dried tomatoes and bacon with cheese <i>Risotto de vin blanc avec antipasti, tomates et lardon avec fromage</i>	26.50
Noodles with chanterelle cream sauce <i>Nouilles maison avec sauce de chanterelles à la crème</i>	25.50
Home made pumpkin gnocchi with herbs cream sauce <i>Gnocchi de potiron avec sauce de herbe</i>	25.50

ASIA STYLE

Indian chicken biryani with vegetable rice and sliced of chicken, mango chutney <i>Chicken Biryani avec légumes et goujon de poulet, mango chutney</i>	28.50
Asian noodles hot-pot and vegetables served in a soya and ginger sauce <i>Ragoût de nouilles asiatique avec légumes et sauce soja-gingembre</i>	25.50
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 "Thai Style" with green pepper, garlic, broccoli and Asia noodles <i>Crevettes géantes « Thai Style », poivre vert et légumes, nouilles asiatique</i>	36.50
Fillet of fresh salmon fillet with horseradish sauce, leek and rice <i>Filet de saumon, sauce raifort, poireaux à la crème et riz</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 rice <i>Poulet avec sauce au curry rouge et légumes, riz basmati</i>	28.50
Beef-Fillet cubes with pommery mustard sauce and homemade spätzli <i>Tranches de filet de bœuf, sauce moutarde de pommery à la crème, servi avec spätzli</i>	36.50
Tender Angus beef fillet sauce béarnaise, vegetables and potatoes gratin <i>Tournedos de filet de bœuf avec sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinoise</i>	45.00
Veal steak with sauce morels on cream, noodles and vegetable <i>Steak de veau à la sauce morilles, nouilles maison et légumes</i>	36.50
Veal liver made in butter with apple and raisin, white wine risotto <i>Emincé de foi de veau avec poire et raisin, risotto au vin blanc</i>	34.50
Tender sliced deer "Stroganoff" with homemade spätzli <i>Emincé de filet cerf sauce Stroganoff, avec spätzli</i>	35.50
Deer fillet médaillons with mushroom sauce, spätzli, red cabbage, pear and chestnuts <i>Filet médaillons de cerf, sauce de cèpes, marron, spätzli et choux rouge</i>	43.50
Deer ragout on dark red wine sauce with spätzli, red cabbage and chestnuts <i>Ragout de cerf « Pfeffer », marron, spätzli, choux rouge et croûtons</i>	35.50

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

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter