
DEGUSTATIONSMENU

hirschli

Vorspeisen

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Tête de Moine Käse,
Feigen und Brotcroûtons

Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube, Kürbisöl und Kürbiskernen

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer,
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Dessert

Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtglace

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 73.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert
59.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert
69.00

Hauptgang und Dessert fix , drei Vorspeisen zur Wahl

Weinempfehlung

Rotwein:

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!

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

| | |
|---|-------|
| Bunter Haussalat (nur als Vorspeise) | 11.50 |
| Eisbergsalat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse | 14.50 |
| Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Tête de Moine Käse, Feigen und Brotcroûtons | 17.50 |
| Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen, und Baumnüssen | 18.50 |
| Mango-Ananassalat mit gebratenen Crevetten an Honigdressing und Blattsalaten | 21.50 |
| Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico | 21.50 |
| Lachstatar mit Salatgarnitur, Toast und Butter | 21.50 |
| Hauptgang Portion 32.50 | |
| Blumenkohl-Currysuppe mit Brotcroûtons | 11.50 |
| Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube, Kürbisöl und Kürbiskernen | 11.50 |

Vorspeise als Hauptgericht?

Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion

PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

| | |
|---|-------|
| Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter | 31.50 |
| Hausgemachte Spinatgnocchi an Kräuterrahmsauce mit Rauchlachsstreifen | 27.50 |
| Weissweinsrisotto mit Steinpilzen, getrockneten Tomaten und Gorgonzola Käse | 27.50 |
| Spaghetti an Safransauce mit gebratenen Black Tiger Crevetten | 28.50 |
| Vegetarischer Wildbeilagenteller mit Spätzli, Marroni, Rotkraut, Steinpilzrahmsauce und Preiselbeeren | 29.50 |

ASIA STYLE

| | |
|--|-------|
| Asiatischer Nudleintopf an Soja-Ingwersauce mit Gemüse | 27.50 |
| Asiatischer Nudleintopf an Soja-Ingwersauce mit Black Tiger Crevetten und Gemüse | 29.50 |
| Indisches Chicken Biryani, Reisgericht mit zarten CH-Pouletstreifen, Gewürzen, Rosinen und Gemüse, garniert mit Mango Chutney und indischem Gurkenrelish vegetarisch Fr. 26.50 | 31.50 |
| Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammfiletstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch vegetarisch Fr. 27.50 | 31.50 |

EAST MEETS WEST

| | |
|--|-------|
| Panierte Riesencrevetten an Sweet&Sour Sauce, dazu dünne Asia Nudeln | 38.50 |
| Duo von gebratenem Loup de Mer und Zanderfilet an milder Chili-Limettensauce, serviert mit Safranrisotto und Spinat | 36.50 |
| Fischcurry «Thai Style» an grüner Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis | 36.50 |
| Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis | 33.50 |
| Pouletbruststreifen an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis | 29.50 |
| Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel (150gr) an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer, serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse | 39.50 |
| Zartes Angus Rindsfilet (180gr) mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse | 52.00 |
| Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce, serviert mit Nudeln und Gemüse | 41.50 |
| Kalbsleber «Veneziana» mit Zwiebeln, Speck und Salbei, dazu Weissweinisotto | 41.50 |
| Hirschpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli | 38.50 |
| Hirschfiletstreifen an Sauce Stroganoff, dazu hausgemachte Spätzli und Sauerrahm | 42.50 |
| Zarte Hirschfiletmédailles an Steinpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren und Birne | 45.50 |

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

Türkei

*** Wild: Neuseeland

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter