
DEGUSTATIONSMENU

hirschli

Vorspeisen

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Tête de Moine Käse
Birnen und Brotcroûtons

Rüebli-Kokossuppe mit gebratener Riesencrevette

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce,
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Erbeersauce und Früchten garniert

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 69.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert
53.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert
63.00

Hauptgang und Dessert fix, drei Vorspeisen zur Wahl

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!

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Caesars Salat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse	13.50
Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Tête de Moine Käse, Birnen und Brotcroûtons	15.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen, Speck und Baumnüssen	15.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
Lauwarmes Rindsfilet-Carpaccio mit Grana Padana Käse überbacken	21.50
Aargauer BIO Wasser Büffeltatar mit Toast und Butter	21.50
Aargauer BIO Wasser Büffeltatar - grosse Portion als Hauptgang	31.50
Rüebli-Kokoscrèmesuppe mit gebratener Riesencrevette	12.50
Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube, Kürbisöl und Kürbiskernen	10.50

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	28.50
Breite Hausmacher Nudeln mit Sauce Stroganoff, scharfer Salami und Sauerrahm	26.50
Weissweinisotto mit Antipasti Gemüse, getrockneten Tomaten und Steinpilzen, dazu Reibkäse	26.50
Spaghetti an Olivenöl, Chili und Knoblauch mit gebratenen Black Tiger Crevetten	27.50

ASIA STYLE

Asiatischer Nudleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50

EAST MEETS WEST

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an Chilisauce mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	36.50
Gebratene Loup de Mer Filets überbacken mit Café de Paris Schaum, dazu Nudeln und Spinat	34.50
Fischcurry «Bombay Style» an gelber Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	34.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	31.50
Pouletbruststreifen an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce, serviert mit Nudeln und Gemüse	38.50
Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel (150gr) an Pommerysenrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	38.50
Zartes Angus Rindsfilet (180gr) mit Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	48.00
Hirschpfeffer mit Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli	35.50
Hirschfiletstreifen an Sauce Stroganoff, dazu hausgemachte Spätzli und Sauerrahm	38.50
Zarte Hirschfiletmédailles an Steinpilzsauce, dazu hausgemachte Spätzli, Marroni, Rotkraut, Preiselbeeren und Birne	43.50

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

Türkei

***** Wild: Deutschland/Neuseeland**

*****Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter**