

---

# 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

Zimtparfait mit mariniertem Orangensalat Grand Marnier

## 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**

8.00

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Touriga Nacional und  
Syrah gekeltert, 12 Monate in französischen und  
Amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig  
und weich

*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
<b>Hauptgang Portion 32.50</b>	
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
Weissweinrisotto 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	31.50
<b>vegetarisch Fr. 26.50</b>	
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammfiletstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	31.50
<b>vegetarisch Fr. 27.50</b>	

---

## 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 Weissweinrisotto	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