

Hirschen-Menü

*Bunter Sommersalat mit gebratenen Crevetten
an Kräuterdressing*

*Französische Maispoullardenbrust
an Eierschwämmli sauce
mit Trüffelrisotto und Gemüse*

Ein Dessert von der Platte nach Wahl

Ein Champagner-Truffe

48 Chf

*„Liebe Gäste,
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Ihr Gastgeber“*

Deklaration

*Crevetten kommen aus Vietnam
Maispoullarden kommen aus Frankreich*

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
5.80 Chf

Gemischter Salat
9.00 Chf

Erfrischende Melonenkaltschale mit Gartenmelisse
9.00 Chf

Bunter Sommersalat mit knackigem Gemüse, Früchten
und gebratenen Crevetten an Kräuterdressing
klein 14.50 Chf / gross 20.50 CHF

Entenleberterrine mit eingelegten Dörrfrüchten
und Brioche
19.50 Chf

Kräuterschaumsuppe mit Knoblauchcroutons
9.50 Chf

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken
16.50 Chf

Rindscarpaccio mit Rauchsatz, Oliven-Öl, Parmesanspänen
und kleinem Salatbouquet an Balsamicosauce

klein 16.50 Chf / gross 24.50 Chf

Salatsaucen zur Auswahl

Frenchdressing, Balsamicodressing,

Zitronenvinaigrette, Honigvinaigrette, Kräutervinaigrette

Deklaration

*Entenleber / Schnecken kommen aus Frankreich
Rind aus der Schweiz*

Sommer-Gefühle

*Hausgemachtes Rindstartar mit kleinem Salatbouquet
und Toastbrot*

klein 22.50 Chf / gross 28.50 Chf

Wurst-Käsesalat

einfach 17.50 Chf / garniert 23.50 Chf

Salatschüssel mit gebackenen Pouletbruststreifen

klein 13.50 Chf / gross 18.50 Chf

Kaltes Roastbeef auf Salatteller mit Tartarsauce

28.50 Chf

*Rindsfilet mit Kräuterbutter auf grillierten Kartoffeln
und Gemüse*

46.50 Chf

Straussenfilet in der Pfeffermarinade

mit gemischten Salaten

38.50 Chf

Rosa gebratene Lammhüftli an Kräuterjus

mit Ratatouille und Bratkartoffeln

36.50 Chf

Deklaration

*Kalbs, Rinds, und Schweinefleisch kommen aus der Schweiz
Lamm und Strauss kommen aus Australien oder Neuseeland /*

Fleischgerichte

„Bünzen - Burger“

Hausgemachtes Rindshacksteak mit Freiamter Käse überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer feinen Kräuter-Pfeffersauce serviert im Brötchen mit Pommes und Salat

20.50 Chf

Freiamter Schweinsrückensteak an Eierschwämmli-sauce mit Risotto und Gemüse

34.50 Chf

Pouletbrust im Kräutermantel an Pfirsich-Pfeffersauce mit Nudeln und Gemüse

25.50 Chf

Mariniertes Pferdesteak an Kräuterjus mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

31.50 Chf

Kalbschnitzel an Rahmsauce mit frischen Nudeln und buntem Gemüse

37.50 Chf

Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce mit Pommes Frites und buntem Gemüse

38.50 Chf

Immer Beliebt

Freiamter Kalbs-Cordon-Bleu mit Berglinde Chääs und Buure Hame in würziger Panade serviert mit Pommes und Gemüse

42.50 Chf

Panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Gemüse

22.50 Chf

*Diese Bestseller können Sie auch als Fitnesssteller bestellen.
Das Hirschen-Team berät Sie gerne.*

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce
mit Kräuternudeln und Gemüse

28.50 Chf

Wolfsbarschfilet an Safransauce
mit Schwarzem Risotto und Gemüse

29.50 Chf

Vegetarischegerichte

Mediterranes Risotto mit Ratatouille,
Parmesan chips und frischen Kräutern

22.50 Chf

„Vegi-burger“

Hausgemachtes Gemüsehacksteak mit Freiamter Käse
überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer
feinen Kräuter-Pfeffersauce serviert mit Pommes und Salat

20.50 Chf

Lactose und Gluten Frei

Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt
an Tomaten-Kräuteröl

25.50 Chf

Deklaration

Zander kommt aus der Schweiz oder Europa
Wolfsbarsch kommt aus de

Käse von der Platte

Käse Variation
mit französischen und regionalen Käse
12.50 Chf

Dessert

Süsse Verführung von der Platte
4.50 Chf pro Stück

Champagner-Truffles von „Anis-Truffles“
2 Stück 4.00 Chf

Zitronensorbet mit Erdbeerprosecco und Minze
8.50 Chf

Warmes Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace auf Erdbeersalat
14.00 Chf

Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm
11.50 Chf

„Dessert Surprise“
Ausgelesene süsse Köstlichkeiten
aus der Patisserie
14.50 Chf

Deklaration

Wir verwenden für unsere Dessert Schweizer Schokolade