



Valentins-Menu

Gruss aus der Hirschen-Küche
1 Glas Prosecco inklusive

Gebratene Foie gras mit Zwetschgen-Preiselbeer-Chutney,
eingelegten Buchenpilzen und Brioche (G/L)

Riesling Ürziger Würzgarten Auslese, Dr. Loosen, Mosel, Deutschland (0.5dl CHF 11.-)

Trüffelravioli an leichter Champagner-Rahmsauce (G/L)

Chardonnay Passion, Martin Donatsch, Malans, Graubünden AOC, Schweiz (1dl CHF 13.-)

Seezungenfilet mit Blattspinat, Kapern und Safransauce (G/L)

Pinot Gris, Urs Pircher, Eglisau (1dl CHF 8.50)

Rindsfilet gebraten mit Vanille-Karotten
und Kartoffelstock (L)

Octubre, Emili Esteve, Catalonien, Spanien (1dl CHF 10.-)

Apfel Tarte Tatin mit hausgemachter Bratapfel-Glace (G/L)

Nives Assemblage Doux, Weingut zum Sternen, Fam. Meier, AG, AOC, Schweiz (0.5dl CHF 10.-)

oder:

Käsevariation von Jumi mit Früchtebrot (G/L)

Vintage, Mathias Bechtel, AOC Graubünden, Schweiz (0.5dl 10.-)

3 Gang Menu – CHF 82

4 Gang Menu – CHF 90

5 Gang Menu – CHF 98

(alle Preise inklusive Gruss aus der Hirschen-Küche und Prosecco)

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Herkunft Fisch: Seezunge aus Holland

Foie gras: Frankreich oder Ungarn

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid und fragen Sie nach unserer allergenen Speisekarte.

G = Gluten / L = Laktose

Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer.