

Kalte Vorspeisen

Spargel Panna Cotta auf Kalbscarpaccio Hirschen Style	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	39.50
Fois gras de Canard Entenleber, Apfelcrumble mit Rosa Pfeffer und Brioche	Vorspeise	24.50
	Hauptgang	42.50
geräuchertes Wasserbüffel-Tatar (Evergreen) mit Balsamico und Olivenöl serviert mit Wachtelei und Polenta-Crème	Vorspeise	23.50
	Hauptgang	46.50

Warme Vorspeisen/Vegetarisch

Gambas aglio olio con peperoncini Krevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Chili	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	38.50
Lauwarmer Spargelsalat mit Erdbeeren auf lauwarmem Piadinabrot und Rauchlachsstreifen	Vorspeise	19.50
	Hauptgang	36.50
Bärlauchschaum auf Spargelragout, pochiertem Ei und Belper-Knolle	Vorspeise	25.50
	Hauptgang	46.50

Salate

Quer Beet grün verschiedene Blattsalate	10.50
Quer Beet gemischt quer durch den Garten	12.50
Nüsslisalat mit Speckomelette und Croûtons	15.50

Suppen

Tagessuppe	9.50
Spargelcremesuppe mit Bärlauchsorbet und Bärlauchcroûtons	15.50
Greencurrysuppe mit Poulet-Erdnussnuggets	16.50

Hausspezialitäten - Tradition

Kalbsleber an Marsalajus, serviert mit Rösti	36.50
Schweinssteak Café de Paris überbacken mit Spargeln und Bratkartoffeln	38.50
Gebratene Eglifilets mit Kapernkartoffelstock und Yuzu-Mayonnaise	40.50
(CH) Pouletgeschnetzeltes an Greencurrysauce (Evergreen) mit gebratenem Reis und Gemüse	38.50
mit Riesencrevetten	+6.50

Beilage auf Wunsch

Gemüsebouquet	8.50
---------------	------

Hausspezialitäten - Inspiration

Lammierstück Kaffee-Bärlauchkruste 42.50
auf Brioche und Spargel-Chorizo-Ragout

Cordon bleu „Hirschen“ (vom Kalbseckstück) 49.50
mit Marktgemüse und Pommes Frites

Black Angus Rindsfilet (Trüffelkruste) gross:200g 59.50
mit Kartoffelflammkuchen und Marktgemüse klein:160g 52.50

Würfel vom Black Angus gross:200g 56.50
mit Pommery-Senfsauce und Meringue klein:160g 49.50
serviert mit Mohnreis

Kalbssteak 56.50
mit Spargelcrêpes und Morchelsauce

CHATEAU BRIAND HIRSCHEN 64.50
serviert in zwei Gängen, lassen Sie sich überraschen

Beilagen auf Wunsch

Gemüsebouquet 8.50

Tagesfisch: Tagespreis
Unser Service gibt Ihnen gerne Auskunft

Auf Vorbestellung 3 Tage im
Wolfsbarsch in der Salzkruste Voraus