

Carte Blanche Hirschen

VORSPEISEN

Nüsslisalat mit Speckomelette & Croûtons	CHF 15.50
Kartoffelschaum mit Lauch, pochiertem Ei und Belper Knolle	CHF 22.50
Karotten-Ingwersuppe mit Joghurtsorbet	CHF 15.50
Sauerkrautsuppe mit Specksorbet und Saucisson	CHF 16.50
Wasserbüffel Tatar (CH) mit Polenta und Wachtelei	CHF 26.50
Jakobsmuschel im Sepiamantel, Orangen-Fenchel & Fregola Sarda	CHF 25.50

HAUPTGÄNGE

Duo vom Kalb - Kalbssteak & Bäggli mit Steinpilzkruste, Pastinaken und Chipotle-Crêpes	CHF 54.50
Rindsfilet Rossini (Foie Gras) mit Trüffel-Creme und wildem Broccoli	CHF 66.50
Secreto Iberico mit Chorizo-Kartoffelstock und Wirsing	CHF 46.50
Entenbrust mit Orangenbrot und Duo vom Kürbis	CHF 48.50
Kalbs Cordon bleu (250g) mit Honigschinken, Engelberger Greyerzer und Raclette Pommes Frites und Gemüse	CHF 52.50

DESSERTS

Schoggi-Mousse auf Bisquit mit Orangen und Joghurt	CHF 14.50
Handgerührter Eiskaffee mit Kirsch	CHF 15.50
Karamell mit Fleur de Sel mit Mandarinen und Estragon-Sorbet	CHF 15.50