

Leider haben wir in unserer lauten Welt verlernt, so  
leise wie der Winter zu sein. Monika Minder

Liebe Gäste

Wir wollen mit unseren Gerichten etwas Licht und Wärme in Ihre Wintertage bringen. Lassen Sie sich verwöhnen und nehmen Sie sich Zeit für eine kleinen Auszeit bei uns.

Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, kann auch einmal etwas ausgehen oder fehlen, wir danken für Ihr Verständnis.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, geben Ihnen unsere Service-Mitarbeiter gerne Auskunft zu den einzelnen Gerichten.

Gerne servieren wir, dort wo es möglich ist, kleinere Portionen. Der Preis reduziert sich dabei um CHF 2.00 - CHF 4.00. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Und sollten Sie die Alpenluft einmal länger geniessen wollen oder planen Sie eine Wanderung im Gantrischgebiet, verfügen wir auch über zehn einfache Zimmer. Besonders beliebt ist dabei unser Pauschalarrangement, es beinhaltet unser 6-gängiges Degustationsmenü und die Übernachtung mit Frühstück für nur CHF 167.00 pro Person.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und sind gerne bei Fragen oder Anliegen für Sie da.

Nun wünschen wir Ihnen  
"à Guetä"  
Corina & Nuno Cardoso  
und das Hirschen Team

# DEGUSTATIONSMENÜ

**Filet d'omble chevalier mariné au bouquet de fines herbes**  
Hausmariniertes Saiblingsfilet mit Kräuterbouquet

\*\*\*

**Potage queue de boeuf avec son garniture**  
Ochsenschwanzsuppe mit Ihrer Einlage

\*\*\*

**Nouilles maison au potiron**  
Hausgemachte Nüdeli mit Kürbiswürfeln, Pinienkernen und  
caramelisierten Zwiebeln

\*\*\*

**Filet de boeuf Rossini**  
Rindsfilet «Rossini» mit sautierter Foie gras  
dazu Kartoffel-Kürbis-Stampf und Wurzelgemüse

\*\*\*

**Fromage de la région**  
Käseauswahl aus der Region

\*\*\*

**Dessert surprise**  
Dessert Überraschung

AB 2 PERSONEN

6-Gänger CHF 112.-  
4-Gänger (ohne Nudeln, ohne Käse) CHF 87.00

## VORSPEISEN - ENTREES

### Salade panachée

Bunter Blattsalat mit französischem Dressing

CHF 10.00

### Salade doucette à l'œuf et au lard

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons  
an italienischem Dressing

CHF 15.50

### Terrine de foie gras de canard

Hausgemachte Foiegras-Terrine mit Birnenchutney

CHF 26.00

### Nouilles maison au potiron

Hausgemachte Nüdeli mit Kürbiswürfeln,  
Pinienkernen und caramelisierten Zwiebeln

VSP  
HG

CHF 19.00  
CHF 25.00

## SUPPEN - POTAGES

### Soupe du jour

Tagessuppe - der Service gibt ihnen gerne Auskunft

CHF 9.50

### Crème de potiron aux grains

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen

CHF 12.00

### Potage queue de boeuf avec son garniture

Ochsenschwanzsuppe mit Ihrer Einlage

CHF 14.50

## FLEISCH - VIANDES

### Cordon Bleu „Hirschen“

Cordon Bleu vom Schwein  
dazu Pommes Frites und Gemüse

CHF 36.00

### Escalope de porc pané

Paniertes Schweinsschnitzel  
dazu Pommes Frites und Gemüse

CHF 27.00

### Entrecôte de bœuf «Café de Paris»

Rindsentrecôte mit Café de Paris-Butter  
dazu Pommes Frites und Gemüse

CHF 47.00

### Émincé de veau à la zurichoise

Kalbsgeschnetztes Zürcher-Art  
dazu goldgelbe Rösti  
auf Wunsch auch ohne Nierli erhältlich

CHF 48.00

### Foie de veau sauté

Kalbsleberli mit Himbeer-Jus  
dazu hausgemachte Nüdeli

CHF 36.00

## FISCH - POISSONS

### Bacalhau Portugaise

Bacalhau mit Kartoffelstock und Gemüse  
(Wartezeit mind. 20 Minuten)

CHF 30.00

## VEGETARISCH - PLATS VÉGÉTARIENS

### Stroudel aux légumes et champignons

Gemüse-Pilz-Strudel mit Kräuterrahmsauce  
dazu Randenrisotto und sautierter Kürbis

CHF 34.00