

Hirschen

Oberägeri

A la carte

Vorspeisen

Kühl aufgeschnittenes Roastbeef mit Espresso - Emulsion Favabohnen, Meerrettich & Kräutersalat	25.00
Bunt gemischter Frühlingsalat mit Himbeer Dressing, Spargeln, Cipolotti, Mostbröckli & Thymian Grisini	18.50
Bunt gemischter oder Blattsalat mit Dressing nach Wahl	13.00
Spargelcremesuppe mit Vanille & geräucherter Entenbrust	15.00

Hauptgerichte

Rassiges Rindsfilet mit asiatischem Touch Selbstgemachte Nüdeli & sautierte Spargeln	57.00
Wiener Schnitzel vom Kalb	45.00
Pommes frites & Gemüse	Kleine Portion 38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	45.00
Rösti & Gemüse	Kleine Portion 38.00
Kalbssteak Hirschen Art (gefülltes Kalbssteak mit Muotathaler Urwaldschinken & Spinat, Überbacken mit Raclettekäse, Pilzen und Tomaten) Rosmarinkartoffeln & Gemüse	48.00

Spargelgerichte

Frische Donau Spargeln mit Sauce Hollandaise Rosmarinkartoffeln	39.00
Eine Portion Muotathaler Urwaldschinken	9.50
Selbst gemachte Gnocchi mit zweifarbigen Spargeln geschmorten Datterini Tomaten & Gemüse Chips	39.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mwst.

Fisch- & Fleischdeklaration: Falls nicht anders vermerkt, handelt es sich um Schweizer Produkte.

Die geräucherte Entenbrust zur Spargelcremesuppe stammt aus Frankreich.

Gerne informieren wir Sie auf Anfrage mündlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Desserts & süsse Naschereien

Rhabarber Vanille Mille Feuille mit Beerensorbet		16.50
Klassisches Tarte Tatin mit Sauerrahmglace (Etwas längere Wartezeit)		16.50
Echte Zuger Kirschtorte		9.00
Gebrannte Crème mit Rahm		11.50
	Kleine Port.	8.50
Coupe Danmark		15.00
Hausgemachte Vanilleglace mit Rahm	Kleine Port.	11.50
Heisse Schoggisauce und geröstete Mandelblättchen		
Gerührter Eiskaffee mit Zuger Kirsch und Rahm		15.00
	Kleine Port.	11.00
Hausgemachte Glacen und Sorbets	Kugel	5.00
Wir beraten Sie gern	Rahm	1.50
Ausgewählte Käsesorten		19.00
Begleitet von hausgemachtem Früchtebrot & Chutney		