

# Hirschen

Oberägeri

## A la carte

### Vorspeisen

Maispoulet Roulade (F) mit Randenvariation & Kräutersalat Randen-Chutney, Randen-Chips & Randensorbet	25.00
Nüsslisalat mit pochiertem Ei vom Maisbühlhof, gebratenem Speck, Croûtons und Ägeritaler Hobelkäse	18.50
Bunt gemischter oder Blattsalat mit Dressing nach Wahl	13.00
Weissweinsuppe mit Fisch nach Fang	15.00
Süssmaissuppe mit Jaipur Curry Popcorn	14.00

### Hauptgerichte

Entrecôte vom Rind mit Markbein & Pfeffer Kartoffelstock & Gemüse	54.00
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes frites & Gemüse	45.00 Kleine Portion 38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti & Gemüse	45.00 Kleine Portion 38.00
Kalbssteak Hirschen Art (gefülltes Kalbssteak mit Muotathaler Urwaldschinken & Spinat, Überbacken mit Raclettekäse, Pilzen und Tomaten) Rosmarinkartoffeln & Gemüse	48.00

### Vegetarisch

Quarkpizokel mit Spinat, sautierten Pilzen, Ofentomaten & Gemüsestroh	38.00
Käse-Kartoffel Knödel mit Preiselbeersauce Lauchgemüse & frischen Kräutern	39.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7.7% Mwst.

Fisch- & Fleischdeklaration: Falls nicht anders vermerkt, handelt es sich um Schweizer Produkte.  
Gerne informieren wir Sie auf Anfrage mündlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## Desserts & süsse Naschereien

Panna Cotta mit weisser Schokolade, Crumble & Birnensorbet		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 Belle Hélène		15.00
Birnenkompott mit hausgemachter Vanilleglace	Kleine Port.	11.50
Heisse Schoggisauce & Rahm		
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		