

LIEBE HIRSCHEN GÄSTE

Lassen Sie sich **nur vom 09.– 20. Januar** in unserer speziellen „Meereswoche“ verführen.

Um unseren Lehrlingen eine optimale Ausbildung gewährleisten zu können, führen wir einmal im Jahr diese Meerwochen durch und lernen Sie den Umgang mit Austern, Hummer und Co. Da wir sonst nur regionale Produkte und einheimische Fische verwenden, kommen Sie jetzt in den Genuss von internationalen Spezialitäten.

Nun wünschen Ihnen die Familie Schumacher und das Hirschen-Team viel Vergnügen beim Auswählen und "en Guete" beim geniessen.

VORSPEISEN

"Hirschen Salat"

Bunte Variation von Blattsalaten mit Gemüsestreifen vom Markt	klein	Fr. 7.00
an Hausdressing oder Balsamico-Vinaigrette	gross	Fr. 9.50
	als Hauptgang	Fr. 15.50

Mit Whisky geräucherter Lachs aus Schottland		
Meerrettichmousse, Toast und Salatbouquet		Fr. 18.50

Tuna-Pralinées an Sesam-Sojasauce und Avocado-Tatar		
mit Wasabi-Nüssen und eingelegtem Ingwer		Fr. 20.50

Vorspeisen-Variation „Neptun“		
verschiedene kleine Leckereien aus dem weiten Meer auf einem Teller		Fr. 24.50

Kaviar aus Frutigen		
mit Blinis, Sauerrahm und klassischen Beilagen		Fr. 29.50

Frische Spezialde Claire No.2 Auster auf Eis	je Stück	Fr. 4.50
mit Zitrone und Vinaigrette	6 Stück	Fr. 24.00

SUPPEN

Stammer Safran-Fisch-Schaumsuppe		
mit Lachs-Filetwürfeln, Calamaris-Ringen, Crevetten und Gemüse-Streifen		Fr. 14.50

Hummerbisque mit Hummer-Ravioli		Fr. 16.50
---------------------------------	--	-----------

WARME VORSPEISEN

Überbackene Auster nach „Florentiner Art“		
mit Blattspinat und Hollandaise	pro Stück	Fr. 8.50

„Fisch and Chips“		
Knusprig frittierte Kabeljaustücke und Kartoffelstäbchen mit Tartarsauce		Fr. 19.50

Gebratene Jakobsmuscheln im Krustentierschaum		
auf Venere Reis in der Muschel serviert		Fr. 20.50

Hummer-Ravioli mit schwarzem Trüffel		
auf Gemüse-Streifen und Hummerschaum		Fr. 29.00
	als Hauptgang	Fr. 42.00

HAUPTGÄNGE

„Moules et Frites“ Miesmuscheln an Weissweinsauce mit Gemüsestreifen und Trüffel-Pommes Frites	Fr. 29.00 / kl. Fr. 19.00
Gebratenes Dorade Royale Filet mit Noilly Prat-Schaum auf Gemüsebeet und Salzkartoffeln	Fr. 36.00 / kl. Fr. 28.00
Seezungenstreifen „Murat“ mit Guntalinger Artischocken und Pariserkartoffeln	Fr. 39.00 / kl. Fr. 30.00
Schottisches Lachsfilet an Kräuter-Hollandaise auf Gemüsebeet und Salzkartoffeln	Fr. 39.00 / kl. Fr. 30.00
Ganze Seezunge am Tisch filetiert mit Salzkartoffeln, Gemüse und Fisch-Rahmsauce	Fr. 48.00
Ganz gebratener Maine Hummer mit Hummer-Trüffelsauce Halber Maine Hummer mit Salzkartoffeln und Gemüse	Fr. 54.00 Fr. 39.00
Ab 2 Personen Wolfsbarsch in der Salzkruste, am Tisch filetiert mit Salzkartoffeln, Gemüse, Zitrusfrüchte-Butter und Fisch-Rahmsauce	pro Person Fr. 49.00

VEGETARISCH

Tagliatelle an Linsenrahmsauce mit süss-sauem Kürbis und mariniertem Blattspinat	Fr. 26.00 / kl. Fr. 19.00
Falsche Jakobsmuscheln an Randen-Vinaigrette mit Venere-Reis und Curryschaum	Fr. 28.00 / kl. Fr. 21.00

HIRSCHEN-KLASSIKER

Bratwurst mit Kalb von Urs Frei an Zwiebelsauce und Butter-Rösti	Fr. 18.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter auf Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 28.00 / kl. Fr. 20.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butter-Rösti	Fr. 39.00 / kl. Fr. 31.00
Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter und Rotweinjus auf Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 44.00

Stammertal:

Ditta Kartoffeln:	Petra Zuger	Käse und Quark	Jumi und Chäsi Pfyn
Kardy, Safran:	Familie Wirth	Wachteleier:	Franziska Härri, Thalheim
Wurstspezialitäten:	Metzger Urs Frei	Tägerwilen:	Gemüse und Früchte, Gemüsezentrale

Alle Meeresfrüchte und Fische erhalten wir frisch von **Oceanis Comestibles** in Schaffhausen und stammen aus nachhaltigem Wildfang mit dem „MSC“ oder „Friend of the Sea“-Label
Sämtliches Fleisch und Fleischerzeugnisse sind Schweizer Herkunft

Alle unsere Speisen können diverse Allergene enthalten, weshalb wir Sie bitten bei Unverträglichkeiten sich direkt bei unseren Service-Mitarbeitern zu erkundigen