

LIEBE HIRSCHEN GÄSTE

Lassen Sie sich **nur vom 05.– 17. 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
auf Meerrettichmousse-Focaccia und Salatbouquet Fr. 18.50

Pulpo-Calamari-Salat nach asiatischer Art Fr. 19.50

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

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

Ab 2 Personen

Vorspeisen-Variation „Neptun“
verschiedene kleine Leckereien aus dem weiten Meer auf einem Teller Fr. 52.00

SUPPEN

« Tom Yam Gung »
Thailändische Crevetten-Suppe pikant Fr. 15.50

Hummerbisque mit Hummer-Einlage und Focaccia-Stengel Fr. 16.50

WARME VORSPEISEN

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

Seeteufel-Medaillon mit Zitruskruste und Lachsroggen
auf Meeresspargel und Tomatenschaum Fr. 20.50

Gebratene Jakobsmuscheln in Krustentierschaum
auf Gemüsestreifen in der Muschelschale serviert Fr. 21.50

Argentinische Rotgarnele in Tomatenschaum
auf filigraner Rösti und sautiertem Eisbergsalat mit Vanille-Öl Fr. 24.50

HAUPTGÄNGE

„Moules et Frites“

Miesmuscheln an Weissweinsauce
mit Gemüsestreifen und Trüffel-Pommes Frites Fr. 29.00 / kl. Fr. 20.00

Gebratenes Dorade Royale Filet mit Noilly Prat-Schaum
auf Gemüsebeet und Salzkartoffeln Fr. 36.00 / kl. Fr. 28.00

Pochiertes Kabeljaufilet mit Lachsroggen
auf Fenchelgemüse in Zwiebelsud Fr. 42.00 / kl. Fr. 34.00

Rascasse-Filet mit Jakobsmuschel-Vinaigrette
auf Gemüsestreifen und Topinambur-Chips Fr. 46.00 / kl. Fr. 37.00

Ganze Seezunge „Colbert“ am Tisch filetiert
mit Salzkartoffeln und Gemüse Fr. 44.00

Am Tisch flambierte Scampis mit Pernod
Safran-Meeresfrüchte-Risotto mit Meeresspargel Fr. 49.00

Ab 2 Personen

Wolfsbarsch in der Salzkruste, am Tisch filetiert
mit Salzkartoffeln, Gemüse und Zitronen-Fisch-Rahmsauce pro Person Fr. 49.00

VEGETARISCH

Safran-Risotto mit Meeresspargel und Tomaten Fr. 28.00 / kl. Fr. 22.00

Stammer Kardy-Champignon-Geschnetzeltes
mit Butter-Rösti Fr. 29.00 / kl. Fr. 23.00

HIRSCHEN-KLASSIKER

Freiland-Schweinssteak vom Schrofenhof mit Kräuterbutter
auf Bratkartoffeln und Gemüse Fr. 29.00 / kl. Fr. 21.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
an Champignon-Rahmsauce mit Butter-Rösti Fr. 40.00 / kl. Fr. 32.00

Schrofenhof Rinds-Filet mit Rotwein-Jus
Bratkartoffeln und Gemüse Fr. 52.00 / kl. Fr. 42.00

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
Preise inkl. MwSt.