

LIEBE HIRSCHEN GÄSTE

Lassen Sie sich vom 13.– 17. Februar in unserer speziellen „Thailändische Woche“ verführen.

In dieser Woche organisieren unsere Lehrlinge eine Themenwoche selbständig. Von der Zusammenstellung der Gerichte, dem Rezeptieren, Organisieren und einkaufen, bis über die Preiskalkulation. Lassen Sie sich deshalb von Küche und Service überraschen, was sie sich einfallen liessen.

Nun wünschen Ihnen unsere Lernenden, 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

„Som Tam“

Grüner Papayasalat mit Cashew-Nüssen und Cherrytomaten an pikantem Limetten-Chili-Dressing		Fr. 13.50
---	--	-----------

„Po Pia“

Knusprig gebackene Gemüse-Frühlingsrollen mit süss-scharfer Chilisauce	3 st.	Fr. 10.50
	6 st.	Fr. 18.50

„Gung Hom Pha“

Marinierte Crevetten in Frühlingsrollenteig gewickelt und frittiert mit süss-scharfer Chilisauce	3 st.	Fr. 11.50
	6 st.	Fr. 20.50

„Gai Satay“

Pouletfleisch-Spiesschen mariniert mit Kokosmilch und Curry serviert mit Erdnuss-Sauce und eingelegten Gurken	3 st.	Fr. 11.50
	6 st.	Fr. 19.50

Hirschen-Vorspeisenplatte (ab 2 Personen)

Auswahl an Vorspeisen mit verschiedenen Saucen	pro Person	Fr. 24.00
--	------------	-----------

SUPPEN

„Tom Kha Gai“

Mildwürzige Kokossuppe mit Zitronengras, Galgant, rote Chili und Koriander	mit Pouletbruststreifen	Fr. 14.50
	mit Gemüsestreifen	Fr. 12.50

„Tom Yam Gung“

Pikante Brühe mit Crevetten und Strohpilzen mit Zitronengras, Chili, Zitronensaft und frischem Koriander		Fr. 14.50
---	--	-----------

Kürbis-Crèmesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl		Fr. 12.50
---	--	-----------

HAUPTGÄNGE

„Kaeng Masaman“ Rotes Poulet-Curry mit Kartoffeln und Cashew-Nüssen	Fr. 31.00 / kl. Fr. 24.00
„Kaeng Khia Wan“ Grünes Poulet-Curry mit Kokosmilch, Thai-Auberginen und Thaibasilikum	Fr. 31.00 / kl. Fr. 24.00
„Nuea Pad Naman Hoy“ Rindsfiletstreifen mit Frühlingszwiebeln und Pilzen mit Austernsauce und Sesam-Sojasauce	Fr. 42.00 / kl. Fr. 34.00
„Gai Pad Med Mamuang“ Gebratene Pouletbruststreifen mit Cashew-Nüssen und getrockneten Chili's	Fr. 32.00 / kl. Fr. 25.00
„Pla Priaw Wan“ Gebackenes Filet vom Wolfsbarsch mit Peperoni und Ananas an süss-saurer Sauce	Fr. 38.00 / kl. Fr. 30.00

sämtliche Hauptgänge werden mit Jasmin-Reis **oder** gebratenem Reis serviert

VEGETARISCH

„Pad Thai“ Thai Nudeln gebraten mit Ei und Tofu	Fr. 28.00 / kl. Fr. 21.00
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:

Kardy, Safran:

Wurstspezialitäten:

Petra Zuger

Familie Wirth

Metzger Urs Frei

Käse und Quark

Wachteleier:

Tägerwilen:

Jumi und Chäsi Pfy

Franziska Härr, Thalheim

Gemüse und Früchte, Gemüsezentrale

Crevetten sind aus thailändischer, nachhaltiger Zucht, Wolfsbarsch ist Wildfang aus dem Atlantik
Sämtliches Fleisch, Poulet 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