



# FÜR DEN GAUMEN

---

## VORSPIESE & VOM BRÄTTLI

<b>Eisbergsalat mit Hausdressing</b> Radieschen, Kernen und Tomätli	<b>12.00</b>
<b>Riesbächler Weissweinsuppe</b> mit Rahmhaube und Croutons	<b>14.00</b>
<b>Feinster Balleronsalat vom Ofen-Fleischkäse</b> Schnittlauch-Vinaigrette, Tomätli und Radiesli	<b>18.00</b>
<b>Tatar vom Zürcher Weiderind</b> mit Huusbrot und Butter	<b>26.00 / 39.00</b>
<b>Stück Urnäser Sennenkäse</b> zum Selberschneiden mit Huusbrot	<b>15.00</b>
<b>Buureschöblig vom Toggenburger Hochlandrind</b> zum Selberschneiden mit Huusbrot	<b>17.00</b>

---

## HAUPTGÄNG

<b>G'hackets und Hörnli Vegetarisch</b> (Gemüse & Soja) mit Röstzwiebeln, Öpfelmues und Riibchäs	<b>28.00</b>
<b>Zürcher-Butterpastetli</b> Kalbfleisch mit Champignonsauce und Rahmhaube	<b>39.00</b>
<b>G'hackets mit Hörnli vom Rind nach Familienrezept</b> mit Röstzwiebeln, Öpfelmues und Riibchäs	<b>29.00</b>
<b>Zartes Ragout vom Weiderind</b> Rotwein geschmort mit Bergellerbrotnödel	<b>37.00</b>
<b>Siedfleisch vom Rind</b> (das Beste der Stadt) Würzelgemüse, frischem Meerrettich und Sherry	<b>44.00</b>
<b>Kalbskopf a la Stef</b> (lauwarm serviert) eingelegtes Gemüse, Kapern und Tomaten-Vinaigrette	<b>32.00</b>
<b>Camembert rôti au four (250g) für zwei Personen</b> mit Kräutern und Knoblauch mariniert mit Huusbrot	<b>36.00</b>

---

## SÜESSES

<b>Silvias Schoggi-Creme</b> mit Rahm und Granola	<b>12.00</b>
<b>Geeister Espresso mit weissem Schoggischaum</b> Vanilleglace mit Espresso	<b>10.00</b>
<b>Alti Zwätschgä</b> Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	<b>14.00</b>

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Servicemitarbeiter.

Alle Preise in CHF, inklusive 8,1 % MWST

**WEINSTUBE BY STEF IM HOTEL HIRSCHEN** Hirschengasse 6 | 8001 Zürich