



# FÜR DEN GAUMEN

---

## VORSPIISE & VOM BRÄTTLI

<b>Marinierte Griechische Oliven</b>	<b>8.00</b>
<b>Grana Padano Möckli mit Quitten Gel</b>	<b>10.00</b>
<b>Crevetten Spanische-Art mit Chilli und Knoblauch</b>	<b>19.00</b>
<b>Eisbergsalat an Hausdressing</b>	<b>12.00</b>
Radieschen und Tomätli	
<b>Feinster Balleronsalat vom Delikatess Fleischkäse</b>	<b>18.00</b>
Schnittlauch-Vinaigrette	
<b>Tatar vom Zürcher Weiderind</b>	<b>26.00 / 39.00</b>
mit Huusbrot und Butter	
<b>Riesbächler Weissweinsuppe</b>	<b>12.00</b>
mit Rahmhaube und Croutons	
<b>Stück Urnäser Sennenkäse</b>	<b>15.00</b>
zum Selberschneiden mit Huusbrot	
<b>Buureschöblig vom Toggenburger Hochlandrind</b>	<b>17.00</b>
zum Selberschneiden mit Huusbrot	
<b>Hirschenbrättli chli vo allem</b>	<b>32.00</b>
Wurst und Chäs gemischt mit Huusbrot	

---

## HAUPTGÄNG

<b>G'hackets und Hörnli Vegetarisch (Gemüse &amp; Soja)</b>	<b>28.00</b>
mit Röstzwiebeln, Öpfelmues und Riibchäs	
<b>Appenzeller Siedwurst</b>	<b>28.00</b>
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (ohne Mayo)	
<b>Butterpastetli nach Zürcher Art</b>	<b>39.00</b>
Kalbfleischgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	
<b>G'hackets mit Hörnli vom Rind nach Familienrezept</b>	<b>29.00</b>
mit Röstzwiebeln, Öpfelmues und Riibchäs	
<b>Zartes Ragout vom Weiderind</b>	<b>37.00</b>
Rotwein geschmort mit Bergellerbrotnödel	
<b>Siedfleisch vom Rind (das Beste der Stadt)</b>	<b>44.00</b>
mit Würzelgemüse, frischem Meerrettich und Sherry	

---

## SÜESSES

<b>Affogato al caffè</b>	<b>10.00</b>
Vanilleglace mit Espresso	
<b>Alti Zwätschgä</b>	<b>14.00</b>
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	

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