



# 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>Eisbergsalat an Hausdressing</b> Radieschen und Tomätli	<b>12.00</b>
<b>Tatar vom Zürcher Weiderind</b> mit Huusbrot und Butter	<b>26.00 / 39.00</b>
<b>Kürbis-Kokosmilch Suppe</b> mit Rahmhaube und Croutons	<b>12.00</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>
<b>Hirschenbrättli chli vo allem</b> Wurst und Chäs gemischt mit Huusbrot	<b>32.00</b>

---

## HAUPTGÄNG

<b>Camembert rôti au four (250g) für zwei Personen</b> mit Honig und Rosmarin mit Huusbrot	<b>36.00</b>
<b>Ravioli del Plin mit Nussbutter und Grana Padano</b> gefüllt mit Kalb, Rind und Schwein	<b>32.00</b>
<b>Herbstliches Pilzragout an Weissweinsauce</b> Hausgemachte Kräuter- Knödel und Lauchöl	<b>34.00</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> in Rotwein geschmort mit Bergellerbrotnödel	<b>37.00</b>
<b>Kutteln nach Spanischer Art</b> an Tomatensauce mit Chorizo und Brotnödel	<b>32.00</b>

---

## SÜESSES

<b>Affogato al caffè</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