



Winter Menu

Im Hasenstrick ist Winterzeit!
Wärmende Gerichte, frische Zutaten und ein Ausblick, der jede Mahlzeit besonders macht – genau das bietet unsere neue Winterkarte.

Vorspeisen und Apéros

Nüssli Salat mit knusprigem Speck Gehacktes Freiland Ei Croutons ^G Haussauce	16
Blatt Salat Verschiedene Blattsalate Cherry Tomate Nüsse Grissini ^G Haussauce oder Italienisch	11
Gemischter Salat Rüebli Gurken Mais Randen Blattsalate Cherry Tomaten Nüsse Grissini ^G Haussauce oder Italienisch	13
Bruschetta ^G Hausbrot Tomaten-Concassée Rote Zwiebel Brunoise Basilikum Balsamico Perlen	14
Waldpilz Cremesuppe ^L Trüffelöl Croutons	15
Tages Suppe Der Service informiert Sie gerne!	10
Chnolibrot «Hasenstrick» ^G	15
Rinds Tatar	Vorspeise 26
Essiggurken Rote Zwiebeln Kapern Toastbrot ^G Butter Sambal	Hauptgang 34

G = Gluten | L = Laktose

Nähere Angaben zu Zutaten & Allergenen können gerne bei unserem Servicemitarbeiter nachgefragt werden.


Wann immer möglich beziehen wir Zutaten für unsere Gerichte aus Schweizer Herkunft.

Backwaren: CH, Glutenfreie Brötli & Toastbrot: AT, Rind: CH/AU, Geflügel: CH/FR, Fisch: NO/DE/TR, Schwein: CH, Kalb: CH, Wild: EU



Fondue-Plausch

Erleben Sie den käsigen Höhepunkt im Hasenstrick – tauchen Sie ein in die cremige Zartheit und die Köstlichkeit unseres Schweizer Nationalgerichts.

Wir  **unser Züri Oberland...** und aus dieser Überzeugung beziehen wir unseren Käse von der **Reiferei Wald** und die Milch von regionalen Bauern aus der Umgebung.

250g Käsemischung pro Person inkl. Fondue-brot

- **Fondue «Züri-See»** 28.50 pro Person
Das Original
- **Kräuter Fondue** 29.00 pro Person
Hausmischung mit frischen Kräutern verfeinert
- **Chili Fondue** 30.00 pro Person
mit Chili verfeinert
- **Speck & Chnoblí Fondue** 32.50 pro Person
mit geröstetem Speck & Knoblauch verfeinert
- **Bier Fondue** 30.50 pro Person
Hausmischung mit Bier verfeinert

Beilagen

- Pommes frites 8.50
- Neue Kartoffeln 4.50
- Mixed Pickles 4.00
- Cornichons 3.00
- Silberzwiebeln 3.00
- Zusätzliches Brot 2.50
- Supplement 200g 20.00



Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes «Züri Art»^L Butterrösti Champignon-Rahmsauce	42
Schweins Cordon Bleu ca. 25 Minuten Zubereitungszeit G,L Pommes Frites Glacierte Karotten Zitronen Schnitz	38
Wagyu Burger «Hasenstrick»^{G,L} Premium Wagyu Fleisch vom Bauernhof «Uf Rüti» Sesam Bun Lollo Rosso Zwiebel Confit Raclette Käse Cocktail Sauce	35
Kalbsschnitzel «Wiener Art» Pommes frites Zitronenschnitz Preiselbeere	45
Kalbsläberli Butterrösti karamellisierte Zwiebeln frische Kräuter	38
Rinds Hackbraten «Hasenstrick»^{G,L} Servietten Knödel Champignon-Rahmsauce Glacierte Karotten	34
Rinds Schmorbraten «Hasenstrick»^L Kartoffel Stampf Schmorsauce gerösteter Kürbis	38
Maispoularden Brust^L Schwarze Oliven Polenta Estragon Rahmsauce	35
Knuspriger Walliser Rösti auch vegetarisch erhältlich L Tomaten flambierter Raclette Käse Gekochter Schinken	28

Aus dem Wasser

Lachs Filet^{G,L} Tagliatelle Kräuter Rahmsauce Wild Broccoli	33
Gebratenes Zanderfilet «mehliert»^{G,L} Salzkartoffeln Sauce Maltaise Wild Broccoli	38

Vegetarisch

Chäs Spätzli mit Bergkäse^{G,L}  Apfelmus Röstzwiebeln	26
Servietten Knödel  Zwiebel Sud Zwiebelconfit Röstzwiebeln Käseschaum	24