



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

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

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

Aus dem Wasser

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

Vegetarisch

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

G = Gluten | L = Laktose

Alle Preise in CHF & inkl. 8.1 % Mehrwertsteuer | CHE-260.621.968 MWST