



Herbst Menu

Im Hasenstrick wird's jetzt richtig herbstlich!
Deftige Gerichte, frische Zutaten und die vielleicht schönste Aussicht weit und breit. Unsere Herbstkarte ist gemacht für alle, die den Moment geniessen wollen
- ohne Hektik, dafür mit ganz viel Geschmack!

Wild Spezialitäten

Rehschnitzel «Mirza» ^{G,L} 38

Butter Spätzle | Preiselbeer Rahmsauce | Apfel Rotkohl | Glacierte Maroni & Apfel Preiselbeere

Hirsch Entrecôte ^L 44

Pastinaken Püree | Kräftige Wild Jus | glasierter Rosenkohl | Apfel Preiselbeere

Reh Pfeffer «Hasenstrick» ^{G,L} 36

Butter Spätzle | Apfel Rotkohl | Glacierte Maroni & Apfel Preiselbeere

Alles Wild ohne Wild ^{G,L} 35

Butter Spätzle | Pastinaken Püree | Herbstliches Gemüse | Apfel Rotkohl
Glacierte Maroni | Apfel Preiselbeere

Tagliatelle mit Goldstücken aus dem Wald ^{G,L} 28

Eierschwämmli à la Creme | frische Kräuter

Chäs Spätzli ^{G,L} 26

Houderebäsele von der Sennerei Bachtel/Schweizer Bergkäse | Apfelmus | Röstzwiebeln
Mit Rehstreifen + 12.00

Sämiges Kürbis Risotto ^L 28

Kürbis Würfel | Kürbiskerne | Burrata | Parmesan

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 & Chnobli 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



Vorspeisen und Apéros

Nüssli Salat mit knusprigem Speck ^G Gehacktes Freiland Ei Croutons Haussauce	16
Blatt Salat ^G Verschiedene Blattsalate Cherry Tomate Nüsse Grissini Haussauce oder Italienisch	11
Gemischter Salat ^G Rüebli Gurken Mais Randen Blattsalate Cherry Tomaten Nüsse Grissini Haussauce oder Italienisch	13
Kürbis Ingwer Kokos Suppe ^L Geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Rahmhaube	15
Tages Suppe Der Service informiert Sie gerne!	10
Pinsa Chnolibrot «Hasenstrick» ^G	15
Rinds Tatar	Vorspeise 26 Hauptgang 34
Essiggurken Rote Zwiebeln Kapern Toastbrot Butter	

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
Kalbs Cordon Bleu ca. 25 Minuten Zubereitungszeit G,L Pommes Frites Glacierte Karotten Zitronen Schnitz	48
Wagyu Burger «Hasenstrick» ^{G,L} Premium Wagyu Fleisch vom Bauernhof «Uf Rüti» Sesam Bun Lollo Rosso Rote Zwiebeln Raclette Käse Cocktail Sauce	35
Schweins Schnitzel Pommes frites Zitronenschnitz	29
Kalbsläberli Butterrösti Hausgemachte Jus karamellisierte Zwiebeln frische Kräuter	38
Pikantes Gelbes Poulet Curry  auch vegan erhältlich Basmatireis Asia Gemüse Koriander Chili	28
Knuspriger Walliser Rösti auch vegetarisch erhältlich L Tomaten flambierter Raclette Käse Gekochter Schinken	28
Pasta «Hasenstrick» ^{G,L}  Tagliatelle Cherry Tomaten Aioli Burrata Basilikum	24