



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

2026-02



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 & Chnoblifondue** 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
Rinds Hohrückensteak^L Bratkartoffeln Speckbohnen Kräuterbutter	38
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 gebackene Randen	38
Maispouarden 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
---	----

Vegetarisch

Chäs Spätzli mit Bergkäse^{G,L}  Apfelmus Röstzwiebeln	26
Servietten Knödel  Champignon Rahmsauce gebratene Austern Pilze	24

