



Speisekarte

Womo-Dinner 2022

Ihr Hasenstrick



Vorspeisen und Apéros

Grüner Salat <small>e, t</small> Eisberg und einem Lollo-Bouquet		9.50
Gemischter Salat <small>e, t, sl</small> Eisberg, Tomaten, Peperoni, Karotten, Gurken, Mais und einem Lollo-Bouquet		12.50
Tomaten Mozzarella Salat <small>t, l, en, st, z</small> frische Tomaten und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Sauce		16.50
Bruschetta «Hasenstrick» <small>g, em, t, z, k, zf</small> angemachtes Tomatentatar mit Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch und Balsamico		13.50
Chnolibrot <small>g, l, sf, k</small> hausgemachtes Knoblauchbrot		10.50
Saisonale Tagessuppe <small>l, z, k, en, s, st</small> das Servicepersonal informiert Sie gerne über die Tagessuppe		9.50
Rindstatar <small>l, e, en, k, z, t, s</small> serviert mit Toast und Butter auf Wunsch mild, mittel oder scharf	70g 140g	26.50 34.50

Hausgemachte Salatsaucen:

Französisch k, z, st, en, sf, e, zf Balsamico st, sf, en Gemüse-Kräuter-Vinaigrette en, sl, st, z, k, zf

Veganes und Vegetarisches



Tomaten Risotto mit Oliven und Burrata l, st, z, k, p, t nach einem Hausrezept des Hasenstrickes	24.50
Hasenstrick Chäs Spätzli e, g, l, e, en, zf mit Röstzwiebeln und Apfelmus	23.50
Veganes Zürcher Geschnetzeltes en, p, z, s, g Der Klassiker in veganer Variante auf Soja-Pilz-Basis mit Rösti serviert	29.50
Rösti mit Saison Gemüse l, k, z,	23.50

Teigwaren

Spaghetti al limone st, l, g, f, e, z mit Kalbfleisch, Zitrone, Parmesan und Rucola	25.50
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus g, z, k, st, zf, e, l, en hausgemachtes Rinds-Gehacktes	21.50
Tagliatelle Tartufi g, e, en, l, p nach Art des Küchenchefs	24.50

Hauptgänge



vom Schwein

Schweins Schnitzel g, e, l, en 25.50
paniert

Cordon Bleu g, e, l, en 250g 33.50
mit Schinken und eigener Käsemischung (ca. 25 Min.)

vom Rind

Entrecôte l, z, sf, st, zf, k, en 200g 39.50
mit Caesar-Salat und Süsskartoffel-Pommes

Swiss Ribeye «Prime» l, z, sf, st, zf, k, en 200g 46.50
Teilstück der Hochrippe vom Rind, mit hausgemachter Kräuterbutter

Rindsfilet l, z, sf, st, zf, k, en 200g 48.50
an einer Rosmarin-Jus oder hausgemachter Kräuterbutter

vom Kalb

Kalbsläberli l, z, sf, st, zf, k, en 36.50
in Butter gebraten mit Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch

Kalbsbratwurst (Zunftbratwurst) en, g, k, z, st 180g 24.50
mit Rösti und Zwiebel-Sauce

Wiener Schnitzel g, e, l, en 34.50
mit Preiselbeeren

Cordon Bleu «Hasenstrick» g, e, l, en 250g 46.50
mit Bündnerfleisch und eigener Käsemischung *mit Trüffel* 49.50

Zürcher Geschnetzeltes l, p, z, en 38.00
geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignon-Rahmsauce



vom Poulet

Poulet Brust Supreme en, k, zf, ln, g, l
auf Ratatouille und Tagliatelle (drei-farbig)

32.50

Fisch

Red Snapper Filet f, en, sl, st, t, z, k, zf, l
Purpurnapper auf mediterranem Saison-Gemüse oder auf knackigem Fitness-Salat
serviert mit einer Gemüse-Kräuter-Vinaigrette

37.50

Egli Chnusperli g, l, en, s, f, sm, st, zf
mit hausgemachter Tartar-Sauce

28.50

alle Menüs werden mit einer Beilage nach Wunsch serviert

Beilagen

Rösti en, l

Spätzli en, l, g, e

Butternudeln g, l, e, en

Pommes Frites en

Frisches Gemüse en, sl, t, z, k

Salzkartoffeln l, en

Basmatireis l, en

Fitness-Salat t, en, e, l, sl, en

jede weitere Beilage 6.00

«Man soll dem Leib *etwas Gutes* bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.»

Winston Churchill



Deklaration allergener Inhaltsstoffe

Declaration of allergenic ingredients

Gluten	g	gluten	g
Krustentiere	kt	crustaceans	kt
Eier	e	egg	e
Fisch	f	fish	f
Erdnüsse	en	Peanuts	en
Soja	s	soy	s
Laktose	l	lactose	l
Schalenfrüchte	hs	edible nuts	hs
Sellerie	sl	cellery	sl
Senf	sf	mustard	sf
Sesam	sm	sesam	sm
Sulfite	st	sulfites	st
Lupinen	ln	lupine	ln
Weichtiere	wt	molluscs	wt
Tomaten	t	tomatoes	t
Zwiebeln	z	onions	z
Knoblauch	k	garlic	k
Zitrusfrüchte	zf	citrus fruits	zf
Pilze	p	mushrooms	p

Herkunft der Speisen

Origin of Products

Rind/beef	Schweiz/Switzerland, Argentinien/Argentina, Asutralien**/Australia**
Kalb/veal	Schweiz/Switzerland
Schwein/pork	Schweiz/Switzerland
Poulet/chicken	Schweiz/Switzerland
Lachs/salmon	Schottland/Schottland *ASC / *MSC
Forellen, Seibling/trout, char	Schweiz Wald (Gibswil) Zucht/Switzerland Wald (Gibswil) breed
Thunfisch/tuna	Thailand/Philippines/Thailand/Philippines *MSC
Zander/pikeperch	Dänemark/Deuschland/Schweiz/ Denmark/Germany/Switzerland *ASC / *MSC / *IQF
Crevetten/Black Tiger Shrimps	Vietnam/Vietnam *ASC / *IQF

* IQF d.h. individual Quick Frozen / ASC Siegel für Zuchtfische aus Aquakulturen

MSC Marine Stewardship Council sieht als Siegel für humane und umweltfreundliche Fangmethoden

* IQF i.e. Individual Quick Frozen / ASC seal for farmed fish from aquaculture /

MSC Marine Stewardship Council sees as a seal for humane and environmentally friendly fishing methods

**Kann mit Antibiotika behandelt sein

**Can be treated with antibiotics