

Vorspeisen

Blattsalat		11
Gemischter Salat		14
Kabis-Salat	mit lauwarmen Speckwürfeli	14
Griechischer Hirtensalat	mit Fétakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	16
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei	15
	mit Speckwürfeli und geriebenem Meerrettich	16
Caesar Salad „Hanegg“	Lattich-Salat an rassigem Knoblidressing, mit Sbrinz, Speckwürfeli und gebratene Champignons	16
Rinds-Tatar „Swiss Prim“	Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast – Bäckerei Kleiner – Hirzel	24
Burrata	mit Moutathaler Rohschinken, Nüsslisalat und Cherry-Tomaten	22

Frühlingserwachen...

Spargelsalat	an Vinaigrette-Sauce mit gebratenen Wildfang-Crevetten „Black Tigre“	23
Crevetten-Cocktail	mit frischen Spargeln	19
Weisswein-Risotto	mit frischen Spargeln	21
Spargeln ½ Portion	mit Sauce Hollandaise, Tartare oder Vinaigrette	19
Spargeln gratiniert	mit Rauchlachs, gratiniert mit Sauce Hollandaise	23

Suppen

Spargel-Crèmesuppe	mit Riesling verfeinert	14
Tom Ka Gai	Thailändische Poulet-Suppe mit Kokosmilch, Champignons und Frühlingszwiebeln	14
Knobli-Suppe	unsere Spezialität – in der essbaren Brotasse	14
Französische Zwiebelsuppe	mit gratiniertem Käse-Croûton	14
Flädli-Suppe	ein Klassiker – Hausgemachte Flädli mit einer feinen Bouillon	12

Hauptgerichte

Muotathaler Kalbsteak	an Morchel-Rahmsauce und hausgemachten Spätzli	56
Kalbsgeschnetzeltes	„Zürcher Art“ – Rahmsauce mit Champignons dazu eine knusprige Rösti	42
Kalbschnitzel	an einer scharfen, gelben Currysauce, gebratene Banane und Basmatireis	42
Schweinesteak	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	38
	mit Gorgonzolasauce und Nudeln	38
Cordon-Bleu vom Schwein	gefüllt mit Sternenberger Käse dazu Pommes frites und Gemüse	39
Poulet-Brust gebraten	mit Weisswein-Risotto	38
Poulet-Brust Thai	mit roter Thai-Currysauce und Basmatireis	38
Caesar-Salad „Hanegg“	gebratene Poulet-Brust mit Lattich-Salat, Knoblauch-Dressing, Sbrinz, Speckwürfeln und Champignons	38
Rindsfilet	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	62
	mit rassisger Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	62
Rindsfiletwürfel Stroganov	mit hausgemachten Spätzli	55

Hauptgerichte Frühlingserwachen...

Spargeln Portion weiss und grün und neuen Bratkartoffeln	-mit Sauce Hollandaise, Tartare oder Vinaigrette	33
als Beilage	Moutathaler Rohschinken 12 Monate gereift	12
Spargeln gratiniert weiss und grün	-mit Rauchlachs	39
mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln	-mit gebratener Poulet-Brust	39
	-mit Muotathaler Kalbsteak	56
	-mit Rindsfilet	62
Weisswein-Risotto	mit frischen Spargeln	32

Mistkratzerli unsere Hausspezialität!

Schweizer Poulet
Jedes frisch zubereitet aus dem Ofen
(ca.25 Minuten)

Nature	knusprig gebraten mit Butter	36
Kräuter	mit frischen Kräutern und Butter	38
Knoblauch	mit Knoblauch und Peperoncini im Butter für den schärferen Geniesser	38
Coq-au-vin	in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Speck und Champignons	42
Thai	in scharfer roter Thai – Currysauce geschmort mit Basmatireis	42
Hanegg	mit unseren 3 Saucen – Peperoncini, Kräuter und rote Thai Curry – serviert	42
Morchel & Spargel	mit Spargeln und Morcheln – an einer Rahmsauce	48

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:

Pommes frites, Nudeln, Risotto, Spätzli,
neue Bratkartoffeln, Basmatireis, Röstli,
Marktgemüse oder Rahmspinat

Vegi und Fisch

Zürichseefisch	je nach Fang der Fischerei Braschler aus Hurden – meunière gebraten auf Rahmblattspinat und Bratkartoffeln	41
Riesencrevetten	aus Vietnam - an einer scharfen, gelben Currysauce mit Basmatireis	44
Fischchnusperli (Je nach Fang erhältlich)	aus dem Zürichsee – mit Tartaresauce -mit Salat oder -mit Weisswein-Risotto	36
Gemüsecurry	verschiedenes Tagesgemüse an einer scharfen, roten Thai – Currysauce mit Basmatireis	32
Weisswein-Risotto	mit frischem Spargel	32
	...immer wieder beliebt	
Rinds-Tatar „Swiss Prim“	Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast – Bäckerei Kleiner Hirzel	38
Wurstsalat	Salatwurst garniert mit verschiedenen Salaten	22
Wurst-Käsesalat	mit Sternenberger Käse garniert mit verschiedenen Salaten	24
Fitnesssteller	mit Schweizer Poulet-Brust	34
	mit Schweins-Steak	34

Über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Wir bearbeiten Produkte aus folgenden Ländern:
Schwein, Kalb, Rind, Poulet und Wurstwaren – Schweiz
Rindsfilet – Irland
Fisch – Zürichsee Hurden
Crevetten – Vietnam Wildfang - Dyhrberg