

Vorspeisen

		CHF
Blattsalat		11
Gemischter Salat		14
Kabis-Salat	lauwarme Speckwürfel	14
Griechischer Hirtensalat	Fetakäse / Tomaten / Gurken / Oliven / Zwiebeln	16
Caesar Salad „Hanegg“	Lattich-Salat / Knoblidressing / Sbrinz / Speckwürfel / gebratene Champignons	17
Rinds-Tatar „Seetaler“	verfeinert mit Cognac / Butterzopf-Toast – Bäckerei Vetterli, Horgen	24
Burrata	Muotathaler Rohschinken / Lattich / Cherry-Tomaten	22

Frühlingserwachen...

Spargelsalat	Vinaigrette / gebratene Wildfang – Crevetten „Black Tiger“	23
Crevetten-Cocktail	frischer Spargel weiss und grün	19
Weisswein-Risotto	frischer Spargel weiss und grün	18
Spargel ½ Portion weiss und grün	Sauce Hollandaise / Tartare oder Vinaigrette	19
Spargel gratiniert weiss und grün	norwegischer Rauchlachs – Dyhrberg / gratiniert mit Sauce Hollandaise	24

Suppen

Spargel-Crèmesuppe	mit Riesling verfeinert	14
Tom Ka Gai	Thailändische Poulet-Suppe / Kokosmilch / Champignons / Frühlingszwiebel	15
Knobli-Suppe	unsere Spezialität – in der essbaren Brotfasse	14
Französische Zwiebelsuppe	gratinierter Käse-Croûton	14
Flädli-Suppe	der Klassiker Rinds-Bouillon / Hausgemachte Flädli	12

Hauptgerichte

		CHF
Muotathaler Kalbsteak	an Morchel-Rahmsauce und hausgemachten Spätzli	56
Kalbsgeschneitzertes	„Zürcher Art“ – Rahmsauce mit Champignons dazu eine knusprige Rösti	42
Kalbschnitzel	an einer scharfen, gelben Currysauce, gebratene Banane und Basmatireis	42
Muotathaler Schweinsteak	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	42
Poulet-Brust gebraten	mit Weisswein-Risotto	38
Poulet-Brust Thai	mit roter Thai-Currysauce und Basmatireis	39
Caesar-Salad „Hanegg“	gebratene Poulet-Brust mit Lattich-Salat, Knoblauch-Dressing, Sbrinz, Speckwürfeln und Champignons	38
Rindsfilet	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	63
	mit rassisger Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	63
Rindsfiletwürfel Stroganoff	mit hausgemachten Spätzli	55

Hauptgerichte Frühlingserwachen...

		CHF
Spargel Portion weiss und grün und neuen Bratkartoffeln	Sauce Hollandaise / Tartare oder Vinaigrette	34
<i>als Beilage</i>	<i>Moutathaler Rohschinken 12 Monate gereift</i>	12
Spargel gratiniert weiss und grün	- mit norwegischem Rauchlachs – Dyhrberg	39
mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln	-mit gebratener Poulet-Brust	39
	-mit Muotathaler Kalbsteak	56
	-mit Rindsfilet	63
Weisswein-Risotto	mit frischem Spargel	32

Mistkratzerli unsere Hausspezialität!

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

Nature	knusprig gebraten / Butter	36
Kräuter	frische Kräuter / Butter	38
Knoblauch	Knoblauch / Peperoncini / Butter <i>für den schärferen Geniesser</i>	38
Coq-au-vin	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, Rösti,
Marktgemüse oder Rahmspinat

Vegi und Fisch

		CHF
Zürichseefisch	je nach Fang der Fischerei Braschler, Hurden meunière gebraten, Rahmblattspinat und Bratkartoffeln	ab 42
Riesencrevetten	- an einer scharfen gelben Currysauce Basmatireis	44
Fischchnusperli (Je nach Fang erhältlich)	aus dem Zürichsee – mit Tartarsauce -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 „Seetaler“	Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast – Bäckerei Kleiner Hirzel	38
Wurstsalat	Salatwurst garniert mit verschiedenen Salaten	22
Wurst-Käsesalat	Salatwurst / Sternenberger Käse garniert mit verschiedenen Salaten	26
Fitnesssteller	mit Schweizer Poulet-Brust	36
	mit Schweins-Steak	36

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

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.