



ROOFTOP-KARTE

SOMMERLICHE KÖSTLICHKEITEN

Marinierte Oliven	8.00
Grana Padano Möckli mit Quitten Gel	12.00
Gazpacho Andaluz mit Croûtons Kalte spanische Tomaten-Gurkensuppe	14.00
Bunter Eisbergsalat mit Radiesli und Tomätli	12.00
Wassermelone mariniert mit Feta und Minze	16.50
Stefs Crevettencocktail	18.00
Feinster Balleronsalat vom Ofenfleischkäse Schnittlauch-Vinaigrette, Tomätli und Radiesli	18.00
Crevetten nach Spanischer-Art mit Knoblauch und Chilli	19.50
Stück Urnäser Sennenkäse zum Selberschneiden mit Huusbrot	15.00
Buureschöblig vom Toggenburger Hochlandrind zum Selberschneiden mit Huusbrot	17.00
Hirschenbrättli chli vo allem Wurst und Chäs gmischt mit Huusbrot	32.00
Warmer Ofenfleischkäse mit hausgemachten Kartoffelsalat	28.00
Tatar vom Zürcher Weiderind mit Huusbrot und Butter	26.00 / 39.00

SÜESSES

Affogatto al caffè Vanilleglace mit Espresso	10.00
Alti Zwätschgä Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	14.00

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren Servicemitarbeiter.

Alle Preise in CHF, inklusive 8,1 % MWST

WEINSTUBE BY STEF IM HOTEL HIRSCHEN Hirschengasse 6 | 8001 Zürich