

VORSPEISEN

Hanegg Salat

Blattsalat / geröstete Nüsse / Apfel / Erdbeeren

14.-

Gemischter Salat

14.-

Kabis-Salat *

lauwarme Speckwürfel

14.-

Griechischer Hirtensalat

Fetakäse / Tomaten / Gurken / Oliven / Zwiebeln

16.-

Glasnudel-Salat

asiatisch / Mango / Erdnüsse lauwarm serviert

16.-

Caesar-Salat „Hanegg“ *

Lattich-Salat / Knoblauch-Dressing / Sbrinz /
Speck-Würfel / gebratene Champignons / Croûtons

17.-

Rinds-Tatar „Seetaler“

Cognac / Butterzopf-Toast – Bäckerei Vetterli, Horgen

26.-/44.-

Crevetten-Cocktail

19.-

Vitello Tonnato

Thon-Sauce – der Klassiker

25.-/42.-

Burrata *

Rucola / Cherry-Tomaten / Muotathaler Rohschinken

24.-

Sommer-Gemüse

lauwarmes Grillgemüse / Rucola-Tomaten-Pesto / Sauerrahm

15.-

mit Black Tiger Crevetten

29.-

SUPPEN

Tomaten-Crèmesuppe

Gin / Basilikum-Öl

14.-

Tom Ka Gai *

thailändische Poulet-Suppe / Kokosmilch / Champignons / Frühlingszwiebel

15.-

Knoblauch-Suppe

fermentierte, schwarze Knoblauch-Mayo

14.-

Französische Zwiebelsuppe

gratinierter Käse-Croûton

14.-

Flädli-Suppe der Klassiker

Rinds-Bouillon / Hausgemachte Flädli

12.-

 = vegetarisch /  = vegan / * = optional

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Muotathaler Kalbs-Steak

Morchel-Rahmsauce / hausgemachten Spätzli

56.-

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

Rahmsauce / Champignons / knusprige Rösti

44.-

Muotathaler Schweins-Steak

Hausgemachte Kräuterbutter / Pommes frites / Gemüse

38.-

Pfeffer-Sauce / Tagliolini / Gemüse

39.-

Cordon-Bleu vom Schwein

Sternenberger Käse / Pommes frites / Gemüse

44.-

Poulet-Brust

Weisswein-Risotto / Kalbs-Jus

38.-

rote Thai-Curry-Sauce / Basmatireis

39.-

Caesar-Salad „Hanegg“

Poulet-Brust / Lattich-Salat / Knoblauch-Dressing /

Sbrinz / Speckwürfel / Champignons / Croûtons

38.-

Rindsfilet

Hausgemachte Kräuterbutter / Pommes frites / Gemüse

65.-

Pfeffer-Sauce / Tagliolini / Gemüse

66.-

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Hausgemachte Spätzli

57.-

Tagliolini

Rinds-Filetwürfel / Burrata / Cherry-Tomaten / Champignons / Rucola

54.-

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

Nature

knusprig gebraten / Butter 38.-

Kräuter

frische Kräuter / Butter 40.-

Knoblauch

Knoblauch / Peperoncini / Butter
für den schärferen Geniesser 40.-

Coq-au-vin

kräftige Rotweinsauce / Speck / Champignons 47.-

Thai

scharfe, roter Thai-Currysauce / Basmatireis 45.-

Hanegg

DREI Haus-Saucen – Knoblauch-Peperoncini / Kräuter / Rote Thai Curry 44.-

Morchel

Morchel-Rahmsauce 50.-

dazu servieren wir nach Wahl:

Pommes frites, Tagliolini, Risotto, Hausgemachte Spätzli, Neue Bratkartoffeln,
Gemüse oder Basmatireis

🌱 = vegetarisch / 🌱 = vegan / * = optional

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Zürichsee-Fisch – meunière gebraten

je nach Fang der Fischerei Bräschler, Hurden
Rahm-Blattspinat / Neue Bratkartoffeln

ab 44.-

Fisch-Chnusperli – meunière gebacken

je nach Fang aus dem Zürichsee

mit Salat / hausgemachte Tartar-Sauce

36.-

mit Weisswein-Risotto / hausgemachte Tartar-Sauce

36.-

Riesen-Crevetten „Black-Tiger“

rote Thai-Curry-Sauce / Basmatireis

46.-

Gemüse-Curry

verschiedenes Saison-Gemüse / rote Thai-Curry-Sauce / Basmatireis

34.-

Sommer-Gemüse

lauwarmes Grillgemüse / Rucola-Tomaten-Pesto / Sauerrahm

29.-

mit Black Tiger Crevetten

46.-

Lasagne

Ratatouille / Mozzarella

33.-

Spaghetti Aglio, olio e peperoncino *

gebratenen Riesencrevetten „Black Tiger“

45.-

...IMMER WIEDER BELIEBT

Salat-Teller mit

Schweizer Poulet-Brust

37.-

Muotathaler Schweins-Steak

37.-

Rindsfilet

63.-

Cordon Bleu vom Schwein

42.-

Muotathaler Kalbs-Steak

53.-

Schwein, Kalb, Poulet, Rinds-Tatar und Wurstwaren – Schweiz
Rindsfilet – Irland
Fisch – Zürichsee Hurden
Crevetten – Vietnam Wildfang Dyhrberg

 = vegetarisch /  = vegan / * = optional

Gerne informieren wir Sie über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.