



LANDHOTEL HIRSCHEN TRÜLLIKON

Mittagsmenu vom 4. März 2026

Menu I	Bärlauchsuppe	

	Kleiner Salat	

	Mariniertes Pouletsteak mit Sweet Chilli Sauce, Gebratener asiatischer Gemüseremüse	21.00

Menu II	Bärlauchsuppe	

	Kleiner Salat	

	Rindsmédailles an Blauburgunderjus, Bärlauch - Polenta und Gemüse	26.00

Tagesteller

Limonen Ravioli mit frischem Bärlauch und gerösteten Cashewnüssen (vegetarisch)	22.00
Lamm Huft Médaille an Kräuterbutter, Bärlauch - Bratkartoffeln und Gemüse	32.00
Gebratene Challans Entenbrust an Portwein Jus, Kartoffelgratin und Gemüse	32.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gemüse	22.00

Tagesdessert: Hausgemachte Orangen Schmitte 6.00

Tagessuppe und/oder kleiner Salat als Vorspeise zum Tagesteller 4.50

[Nichts Passendes dabei? Unsere Saison Speisekarte bietet weitere Köstlichkeiten](#)

