

Zeitgeist im Sommer

GESCHMACK & GENUSS

Schnöggerli

7.50

Verschiedene farbige Tomaten mit Büffelmozzarella
«Edition 2021»

21.00

Erbsenschaumsuppe mit Minz Mille-Feuilles

15.00

Gebratener Lostallo Lachs an Safranschaum mit Zitronengras parfümiert
auf Kefen-Radiesligemüse

29.00 / 46.00

Duo vom Kalb

Médaille vom Rücken und frittierte Milken
Sommergemüse und Pariser Kartoffeln

55.00

Vordessert

Fricktaler Chriesi-Suppe
mit Joghurtglacé

16.00

4-Gang Menu ohne Lachs	105.00
5-Gang Menu	130.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse
von Maître Affineur Rolf Beeler von unserem Wagen auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 14.00



für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

Zeitgeist im Sommer

VEGETARISCH GESCHMACK & GENUSS

Schnöggerli

7.50

Verschiedene farbige Tomaten mit Büffelmozzarella
«Edition 2021»

21.00

Erbsenschaumsuppe mit Minz Mille-Feuilles

15.00

Broccoli « from leaf to root »
ganzer geschmorter Broccoli mit Sommervinaigrette
und gerösteten Nüssen

25.00/35.00

Gebratenes Engel-Tofu mit knackigen Gemüse
an Gemüsejus und Pariser Kartoffeln

38.00

Vordessert

Fricktaler Chriesi-Suppe
mit Joghurtglacé

16.00

4-Gang Menü ohne Broccoli	85.00
5-Gang Menü	105.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse
von Maître Affineur Rolf Beeler von unserem Wagen auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 14.00



Die genaue Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie am Eingang

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

KLASSIK

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		9.50
Kleiner gemischter Salat		13.50
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet		28.00
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	28.00
Salat und getoastetes Ruchbrot dazu Anke	gross	38.00

Fischgericht

Zanderfilet "Albi" an Noilly Prat Sauce mit weissem Reis und Marktgemüse		46.00
--	--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		28.00
Hausgemachte, knusprige Nuggets vom Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Kartoffelwürfeli und Salat, dazu gibt's ein «Spicy Dipp»		35.00
Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Reis		46.00
Sautiertes Kalbssteak an Apfelschnaps-Rahmsauce		55.00
Nudeln und Marktgemüse	mit Schweinesteak	43.00
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		49.50
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter	160 g	49.00
Pommes Frites	200 g	59.00
	plus Gemüse	+ Fr. 7.50

Chateaubriand

ab zwei Personen

Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit hausgemachter Bearnaise-Sauce Marktgemüse und Beilage nach Ihrer Wahl		
bei 180 g	pro Person	73.00
bei 250 g	pro Person	89.00

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert, der zweite Gang wird aus der Küche serviert

Beilagen

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln

Lieber Gast und Freund*in des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen.

End-lich... es scheint, dass wir glücklicherweise der Normalität ein ganz grosses Stück näher gerückt sind.

Auch wir haben es vermisst, in ein Restaurant zu gehen und es uns Gut gehen zu lassen. in der Pandemie fehlte klar der «Beizen-Lifestyle». Doch nun wird es besser, auch wenn wir noch einige Regeln zu beachten haben.



Unser junges Team und wir freuen uns, Sie zu verwöhnen und wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt bei uns im Hirschen.

Zeitgeist und Klassik

Zum Start ins „Alte“ Leben haben wir unsere Genusskarte wie immer der Saison angepasst. Das Angebot bleibt etwas kleiner als sonst, aber unsere Klassiker finden Sie wie immer im vollen Sortiment.

Kombinieren Sie aus „Zeitgeist und Klassik“, so wie es Ihnen gefällt.

Ihre Gastgeber mit dem Hirschen-Team

Silvana & Albi von Felten



Stellvertretung Mandy Loosli
Amanda Dominé

Küchenchef Yves Hof
Souschef Pascal Bitterlin

Truth,
Love &
Clean
Cutlery

Unser Hirschenbrot

... von der Bio-Bäckerei Furter in Aarau, ist aus Sauerteig mit 10% Emmerkorn aus dem Schenkenbergertal hergestellt und hatte mindestens eine 18 Stunden lange Teigführung.

Über d'Gass - es git solangs het	¼ ca. 500 g	Fr. 8.00
	½ ca. 1000 g	Fr. 15.00
	1 ca. 2000 g	Fr. 27.00



Hirschen... das Wein- und Geniesserhotel

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7% Mehrwertsteuer

