

Donnerstag
20. September 18
19.00 h



Die haarsträubenden Fälle des Philip Maloney 4. Staffel

Seit über 28 Jahren im Radio SRF 3 und seit über 18 Jahren im Hirschen. Seien Sie dabei, wenn Philip Maloney, alias Michael Schacht und Heinz Margot, sich auf der Bühne mit bösen Worten duellieren und die neuen Fälle auf haarsträubende Art und Weise lösen. Dieses Mal mit: der geheimnisvolle Wald und das Geschäftsessen

Fr. 129.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Diner & die haarsträubenden Fälle

Samstag
22. September 18
15 h bis 22 h



"Wollschweinisches" im und um den Jurapark Aargau

Wir besuchen die Geburtsstation der Wollschweine auf dem Bio Hof Kasteln bei Familie Stadler. Wir werden viel Wissenswertes und Interessantes über diese Schweinerasse hören. Ein gemütlicher erster Apéro mit feinen Hofprodukten und Weinen wird kredenzt, bevor's Richtung Erlinsbach zurück geht.

Gegen 18 h sind wir im Hirschen zurück und beginnen den Abend mit einem nächsten Apéro. Ein 4-Gang Wollschwein-Menu beendet die kulinarische Rundreise im und um den originalen „Jurassic Parc“.

Fr. 145.00 inklusive Transport im Kleinbus, Apéros, 5-Gang-Metzgete-Menu und Unterhaltung (ohne Getränke zum Essen)

Sonntag
14. Oktober 2018
10 h bis 16 h

"Unterirdische Schätze – irdische Genüsse

Gut versteckt unter der Erde, wachsen die edlen Delikatessen in den Wäldern des Jurapark Aargau. Auf einer Reise werden köstliche Trüffelgerichte probiert und wird sogar selbst nach dem schwarzen Trüffeln gesucht.

Um 10 h beginnt der Anlass mit einem ausgedehnten Frühstück mit Trüffeleier im Hirschen, bevor es weiter auf des Benkerjoch geht, wo Frau Bise mit ihrem Trüffelhund wartet um mit Ihnen frische Trüffel zu suchen.

Auf der Rückfahrt legen Sie einen Stopp im herbstlichen Schenkenbergertal ein und erhalten spannende Infos über eine der grössten Trüffelplantagen der Schweiz.

Zum Abschluss servieren wir Ihnen im Hirschen ein Trüffelsüppchen.

Fr. 149.00 inklusive ausgedehntes Frühstück mit Trüffeleiern, Trüffelsuche, Infos zur Trüffelplantage, Schluss-Süppchen und Transport.

Dieser Anlass führen wir in Zusammenarbeit mit Aargau Tourismus durch.

Anmeldung direkt bei Aargau Tourismus, Tel 062 823 00 73 oder Info@aargautourismus.ch

Donnerstag
18. Oktober 18
19.00 h



Schreiber vs. Schneider "Endlich volljährig!"

Seit 18 Jahren schreiben und schneiden sich die Kultkolumnisten der CoopZeitung wöchentlich durch den ganz normalen Beziehungswahnsinn. Sie nehmen Problemzonen des Zusammenlebens unter die Lupe, kämpfen am Kriesenherd und liefern sich innereheliche Wortgefechte. Voller Sprachwitz und Selbstironie: Denn den andern – und sich selbst – hält man am besten mit Humor aus.

Nach sechs Bühnenprogrammen ziehen sie nun Bilanz. Mit dem Besten aus einem Fundus von über 1000 Kolumnen.

Fr. 129.00, inklusive Apéro, 4-Gang Diner und Alltagsgeschichten

Freitag
26. Oktober 18
19.00 h



Chasing Stars die Multivisionsshow
mit dem preisgekrönten Fotograf und Filmemacher **Markus Eichenberger**
Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Sterne. Seit 7 Jahren beschäftigt sich Markus Eichenberger mit der Sternenfotografie in den Schweizer Bergen. Das Projekt Chasing Stars beinhaltet Fotos und Zeitraffer-Kurzfilme, welche an internationalen Film Festivals mehrere Preise gewonnen haben. Zu den Bildern und Filme erzählt Markus Eichenberger abenteuerliche Anekdoten über deren Entstehung.

Fr. 119.00 inklusive Apero, 4-Gang Diner, Multivisionsshow und Anekdoten

Samstag
27. Oktober 18
9.00 – 13.30 h



Kinder-Kochkurs mit Albi von Felten "Halloween" bereits ausverkauft!
Blutfinger, verfaulte Gebisse, Glupschaugen in Blutsauce und Kürbissuppe mit Spatzenhirn. Das alles bereiten wir zusammen zu und geniessen anschliessend alles zum „z'Mittag“. Mhhmmm, schaurig fein. Vorsicht, wir schnitzen noch einen Kürbis!!!! Bitte Schürze mitbringen.

Kurskosten Fr. 85.00 inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, z'Mittag" und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 8 bis 11 Jahren)

Freitag
9. November 18
19.00 h



Wein-Nacht im Weinhaus Vol. 2
Potere Le Ripi mit dem Genussmenschen Francesco Illy
Francesco Illy wird Sie persönlich durch den Abend führen und Ihnen seine tollen Weine vorstellen. Wer ihn kennt und schon erlebt hat weiss, wie leidenschaftlich er Kaffee, Weine und weitere irdische Genüsse vertritt. Wir werden von wenigen Weinen verschiedene Jahrgänge degustieren und auch Grossflaschen leeren. Wie immer servieren wir dazu ein passendes 4-Gang Diner. Der Anlass ist auf höchstens 28 Weinenthusiast(inn)en beschränkt

Fr. 260.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Weindiner, alle Weine, Mineral und Kaffee

ab Donnerstag
15. November 18
bis 23. Dezember 18

Stimmungsvolle Weihnachtsdekoration
Die von Felten Stube wird zur Hutschenreuther-Weihnachtsstube, in der Hirschenstube winken einem lustige Samichläuse zu und das elegante Szenario erstrahlt in warmen Tönen und lässt Ihnen die Weihnachtsstimmung ins Herz.

Freitag
16. November 18

Vinamici Event

Die inzwischen zum Kult gewordene „Serata Piemontese“ mit dem Weinhaus Vinamici zusammen, steht unter dem diesjährigen Motto:

Una Serata mit Giovanni Correggia Grandi Formati aus Canale.

Bitte reservieren Sie einen Tisch bei André Steiner 079 774 95 91 direkt.

Fr. 260.00 inklusive sensationelle Weine, Mineral, Essen und Espresso

Samstag
17. November 18
19.00 h

“Metzgete von unseren Wollschweinen, nach Aargauer Tradition“

Auch dieses Jahr sind im Schenkenbergtal über 20 Wollschweine geboren worden und im Hard, oberhalb von Erlinsbach artgerecht gross gezogen worden.

Pfister Märku, unser preisgekrönter Metzgermeister hat die Schweine zu feinsten Produkten veredelt.

Unsere Küchenmannschaft bereitet davon verschiedene klassische Metzgete-Gerichte zu einem klassischen 5-Gang Metzgete-Menu zu.

Geniessen Sie das Schlachtfest mit Erläuterungen von Albi von Felten.

Ab Sonntag, 18. November haben wir für ein paar wenige Tage 2-3 Metzgete-Gerichte auf der à la Carte-Karte. “S'git, solange's het.”

Fr. 99.00 inklusive Apéro, 5-Gang-Metzgete & einen feinen Humbel-Kirsch als Verdauerli



In der
Adventszeit

Weihnachts-Gans

Haben Sie Lust auf eine knusprige Weihnachtsgans?

Mit Freude bereiten wir Ihnen ein festliches Gänse-Diner ab 4 Personen mit einer unserer Gänse zu. Lassen Sie es uns mindestens eine Woche im Voraus wissen, dann können wir alles tipp topp vorbereiten.

Donnerstag
29. November 18
19.00 h

Schreiber vs. Schneider “Endlich volljährig!”

und noch einmal ... Seit 18 Jahren schreiben und schneiden sich die Kultkolumnisten der CoopZeitung wöchentlich durch den ganz normalen Beziehungswahnsinn. Sie nehmen Problemzonen des Zusammenlebens unter die Lupe, kämpfen am Kriesenherd und liefern sich innereheliche Wortgefechte. Voller Sprachwitz und Selbstironie: Denn den andern – und sich selbst – hält man am besten mit Humor aus.

Nach sechs Bühnenprogrammen ziehen sie nun Bilanz. Mit dem Besten aus einem Fundus von über 1000 Kolumnen.

Fr. 129.00, inklusive Apéro, 4-Gang Diner und Alltagsgeschichten



Samstag
1. Dezember 18
19.00 h

“Metzgete von unseren Wollschweinen, nach Aargauer Tradition“

Auch dieses Jahr sind im Schenkenbergtal über 20 Wollschweine geboren worden und im Hard, oberhalb von Erlinsbach artgerecht gross gezogen worden.

Pfister Märku, unser preisgekrönter Metzgermeister hat die Schweine zu feinsten Produkten veredelt.

Unsere Küchenmannschaft bereitet davon verschiedene klassische Metzgete-Gerichte zu einem klassischen 5-Gang Metzgete-Menu zu.

Geniessen Sie das Schlachtfest mit Erläuterungen von Albi von Felten.

Ab Sonntag, 2. Dezember haben wir für ein paar wenige Tage 2-3 Metzgete-Gerichte auf der à la Carte-Karte. “S'git, solange's het.”

Fr. 99.00 inklusive Apéro, 5-Gang-Metzgete & einen feinen Humbel-Kirsch als Verdauerli



Sonntag
2. Dezember 18
18.00 h

Trevor Richards New Orleans Trio

New Orleans Jazz vom Oberfeinsten. Trevor Richards ist Ihnen vielleicht vom „International Trio“ bekannt, welches jedes Jahr bei uns vor Ostern eines ihrer raren Konzerte gibt. Heute Abend spielt der mehrfach ausgezeichnete Schlagzeuger zusammen mit Frank Roberscheuten (Klarinette/Sax) und Joep Peeters (Piano/Gesang). Ein Leckerbissen für Musikfreunde.

Fr. 129.00 inklusive Apéro, 4-Gang Diner und Jazz

Samstag
8. Dezember 18
19.00 h und
Sonntag
9. Dezember 18
18.00 h

The Singing Waiters

Was wäre die Adventszeit ohne Singing Waiters? Es wäre wie Weihnachten ohne Tannenbaum. Es ist toll, sie auch dieses Jahr wieder bei uns zu haben. Vom Ensemble rund um Diana Randolph hören Sie bekannte Musical- und Film-Melodien, vorgetragen mit ansteckender Lebensfreude von 5 Sängerinnen und Sängern und ihrem Pianisten. Lassen Sie sich verzaubern und weihnachtlich einstimmen.

Fr. 145.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Diner und Musik

Donnerstag
13. Dezember 18
19.00 h

Die haarsträubenden Fälle des Philip Maloney 4. Staffel

Seit über 28 Jahren im Radio SRF 3 und seit über 18 Jahren im Hirschen. Seien Sie dabei, wenn Philip Maloney, alias Michael Schacht und Heinz Margot, sich auf der Bühne mit bösen Worten duellieren und die neuen Fälle auf haarsträubende Art und Weise lösen. Dieses Mal mit: der geheimnisvolle Wald und das Geschäftsessen

Fr. 129.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Diner & die haarsträubenden Fälle



Sonntag
16. Dezember 18
18.00 h

Es war einmal ... ein Märchenabend mit Jenny Seeberger

zum ersten Mal werden wir einen entspannten, ruhigen Geschichtenabend für Erwachsene durchführen. Jenny Seeberger ist ausgebildete Geschichten-Erzählerin und entführt uns lebendig erzählt in die Adventszeit.

Wir servieren ein leichtes 3-Gang Menu und der Abschluss wird im Weinhaus stattfinden.

Fr. 89.00 inklusive Apéro, 3-Gang Diner und Erzählungen

Sonntag
23. Dezember 18
11.30 h

Silvan Zingg Il Maestro des Boogie-Woogie

Dieses Jahr schliessen wir unser Geschäftsjahr mit den heissen Tastengriffen von Silvan Zingg, dem Schweizer Ambassador des Boogie-Woogies ab. Wer ihn kennt weiss, dass er mit seiner fröhlichen Persönlichkeit und seinem grossen Können für fetzige Stimmung sorgt.

Fr. 135.00 inklusive Apéro, 4-Gang Lunch und Boogie-Woogie vom Feinsten

24. Dezember 18

**bis und mit
4. Januar 19**

Ferien

Samstag
5. Januar 19

Erster Öffnungstag

Heute öffnen wir wieder unser Restaurant, die Hotelzimmer und den Seminarbereich

Freitag
18. Januar 19
19.00 h

Wagyu Beef 10. Jubiläum

Im Januar kaum weg zu denken ist der zur Tradition gewordene Genuss-Anlass mit Hansruedi Zimmermann aus Villigen. Wir führen diesen Anlass bereits zum 10. Mal durch. Probieren Sie Fleisch der berühmten japanischen Rinderrasse in einem 5-Gang Menu. Der Preis für ein Kilogramm original Kobe Rindsfilet kostet nach wie vor über Fr. 1000.00. Herr Zimmermann zieht als einer der wenigen Landwirte in der Schweiz reinrassige Wagyu Rinder auf. Er erzählt Ihnen, was diese Rasse speziell auszeichnet und wie er sie in der Schweiz aufzieht.

Unser Küchenteam hat wiederum ein feines Menu mit Wagyu Beef kreiert.

Fr. 175.00 inklusive Apéro, 5-Gang-Wagyu Beef-Diner und Infos

Sonntag
20. Januar 19
11.30 h

“Die Ajoie-Metzgete“

“9-Gang St. Martin-Metzgete mit top Koch Markus Mettler“

Nach den erfolgreichen Events in den letzten fünf Jahren kommt hier die Neuauflage 2019, dieses Jahr wieder mit den traditionellen neun Gängen. Heute feiern wir „St. Martin“ mit Spezialitäten wie man sie sonst nur in der Ajoie im November geniessen kann. Der top Koch und Patron des Hotel du Boeuf in Courgenay, Markus Mettler, ist mit seiner Frau höchst persönlich anwesend und bereitet eine authentische, traditionelle Ajoie-Metzgete zu.

Fr. 120.00 inklusive Apéro, 9-Gang-Metzgete & einem feinen Damassine als Verdauerli



Vielleicht haben Sie Lust, die Nacht in einem unserer neuen Winzer-Zimmer zu verbringen? Lassen Sie es uns einfach wissen. Der Spezialpreis in Kombination mit einem Event beträgt Fr. 175.00 für 2 Personen im Doppelzimmer, inklusive regionalem Frühstück vom Buffet.

Donnerstag
14. Februar 19
ab 18.00 h

Valentinstag

Heute ist der Tag der Liebe. Geniessen Sie mit Ihrem Schatz in einem Meer von flackernden Kerzen und sanfter Musik romantische Augenblicke.

Unsere Küchenmannschaft kreiert ein spezielles 5-Gang Candle-Light-Diner zum Tag der Liebe.

Fr. 138.00 inklusive Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Diner, kleines Give Away & Musik

Vorschau:

28. März 19

Käse & Wein mit den beiden Affineuren Beeler & Antony und Weinen von Marco Montanari, Liverzano, Emilia Romagna

Weihnachten

Stimmungsvolle **Weihnachtsdekoration** in unseren Restaurant-Räumlichkeiten.
vom 16. November bis zum 23. Dezember 2018