



KULTUR EVENTS für Geniesser Herbst/Winter 2020/2021

ab Freitag
13. November 20
bis 22. Dezember 20

Stimmungsvolle Weihnachtsdekoration

Die von Felten Stube wird zur Hutschenreuther-Weihnachtsstube, in der Hirschenstube winken einem lustige Samichläuse zu und das neugestaltete «Zeitgeist» erstrahlt auch in dezentem, neuen Weihnachtsgewand. Lassen Sie sich verzaubern und stimmen Sie sich auf Weihnachten ein. Die Abstände zwischen den Tischen sind nach wie vor grosszügig.

Samstag
14. November 20
19.00 h

“Metzgete von unseren Wollschweinen, nach Aargauer Tradition“

Auch dieses Jahr sind im Schenkenbergertal über 15 Wollschweine geboren und in Kölliken auf dem Bio Hof der Familie Gamp artgerecht gross gezogen worden.

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

Fr. 99.00

inklusive Apéro, 5-Gang-Metzgete & einen feinen Humbel-Kirsch als Verdauerli (auf höchstens 24 Gäste beschränkt)

Samstag, 14.11.2020
11.00 bis 21.00 h
und
Sonntag, 15.11.2020
10.00 bis 18.00 h

“Advents-Ausstellung und Verkauf von Floristica“

Zum ersten Mal wird Jessica Käser vom Erlinsbacher Blumenladen Floristica ihre Advents-Ausstellung und Verkauf im „Hirschens Weinhaus am Bach“ durchführen.

Unsere hohen Sicherheitsbestimmungen mindern ihr Einstimmen auf die wunderbare Adventszeit in keinster Weise, so dass man sich so richtig auf die besinnliche Zeit einstellen kann.

Eintritt ist frei

Samstag
21. November 20
19.00 h

“Wilde Zeiten mit Jäger Marcel Notter & Friends“

heute zum 2. Mal.

Nach vielfachem Wunsch: die Wiederholung eines Highlights aus dem letzten Jahr! Sie geniessen ein 4-Gang Menu mit erlegtem Wild der Weidmänner der Jagdgesellschaft Erlinsbach-Ramsflue. Zwischen den Gängen werden neue Geschichten und Anekdoten aus dem Jägerleben von den anwesenden Jägern selbst erzählt.

Fr. 118.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Wildmenu und Geschichten zum Schmunzeln (auf 30 Gäste beschränkt)

Samstag
28. November 20
19.00 h

“Metzgete von unseren Wollschweinen, nach Aargauer Tradition“

Einfach wie immer mit feinen Metzgete-Sachen vom Pfister Märku und unserem Team.

Fr. 99.00

inklusive Apéro, 5-Gang-Metzgete & einen feinen Humbel-Kirsch als Verdauerli (auf höchstens 24 Gäste beschränkt)

Donnerstag
3. Dezember 20
19.00 h

Russischer Abend mit Bianca Guler der Countdown läuft
Seit bald 6 Jahren gehört Bianca Guler zu unserem Küchenteam. Sie wird im März 21 die Chefkochprüfung absolvieren. An diesem Abend wird sie Sie mit einem verkürzten Prüfungsprogramm auf eine Reise nach Russland mitnehmen.
Fr. 115.00 inklusive Vodka-Apéro, 5-Gang Diner und Erläuterungen.
(auf ca. 30 Gäste beschränkt)

Samstag

The Singing Waiters
Verschoben auf hoffentlich Ostern

Sonntag
20. Dezember 20
11.30 h

Trüffel-Lunch mit Fricktaler Trüffeln
Unsere Küchen-Crew bereitet Ihnen ein 5-Gang Trüffelmenu zu. Der Pilz wächst in unserer wunderschönen Region und ist von der Sorte „Burgundertrüffel“. Es ist die zweitbeste Qualität der schwarzen Trüffel. An diesem Mittag geben wir Ihnen noch weitere spannende Infos weiter.
Fr. 175.00 inklusive Bollinger Champagner-Apéro, und 5-Gang Trüffel-Lunch

Dienstag
22. Dezember 20

bis und mit
7. Januar 21

Ferien

Freitag
8. Januar 21

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

Lieber Gast und Freund unseres Hauses

Virus hin oder her. Wir geben Gas und freuen uns auf die nächsten kulturellen und kulinarischen Events im kleinen, sicheren Rahmen. Wir haben unser altes Szenario komplett renoviert und ins neue „Zeitgeist“ umgewandelt. Kommen Sie doch mal mit Ihren Freunden vorbei und lassen Sie sich kulinarisch und önologisch verwöhnen und das neue, warme Ambiente auf sich wirken. Auch die Weihnachtsdekoration wird dort anders sein.

Geschäfts-Weihnachtsessen werden schwierig durchzuführen sein. Da haben wir Ihnen vielleicht eine Idee.

Verschenken Sie doch „Genuss-Scheine“ vom Hirschen für Ihre wertvollen Mitarbeiter. Bei einem Betrag von Fr. 100.00 und mindestens 8 Gutscheinen, schenken wir zu jedem Genuss-Schein ein Glas von unserer hausgemachten Konfi. Bei einem Betrag von Fr. 150.00 schenken wir Ihnen 2 dl hausgepresstes Seetaler Rapsöl. So können Sie zwei Sachen Ihren Mitarbeitern oder Kunden überreichen.

Unsere Hirschen-Crew, meine Frau Silvana und ich freuen uns, Sie bald wieder im Hirschen zu verwöhnen.

Landhotel Hirschen

Das Wein- und Geniesserhotel

Gewinner des „Hotel Innovation Award“ 2016
3. Rang bei den „Swiss Wine List Award 2020“ Gutbürgerliche Küche

Silvana und Albi von Felten & das Hirschen-Team

