

Zeitgeist im Herbst

GESCHMACK & GENUSS

Schnöggerli

7.50

Rüebli-Kürbis Variation

22.00

Sellerie-Apfelsuppe mit Kaninchenfilet

16.00

Gebratenes Bio-Lachsforellenfilet mit leichter Kümmelsauce
und im Ofen geschmorter Weisskabis

29.00 / 46.00

Im Nussbutter gegartes Rinds-Entrecôte und geschmorte Rindsschulter-Spitze
Serviettenknödel und Wintergemüse

56.00

Vordessert

Birnen Dessert

16.00

4-Gang Menu ohne Lachsforelle	108.00
5-Gang Menu	134.00

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

Zeitgeist im Herbst

VEGETARISCH GESCHMACK & GENUSS

Schnöggerli

7.50

Rüebli-Kürbis Variation

22.00

Sellerie-Apfelsuppe mit Pilzkroketten

16.00

Lauwarmes Randencarpaccio an Meerrettich-Dressing
Frittierte Bällchen vom Geissenkäse von Susanne Klemenz und Nusscrème

25.00/35.00

Gebratener Engeltofu mit Kräutersaitlingen
und Kürbisstampf an Gemüsejus

38.00

Vordessert

Birnen Dessert

16.00

4-Gang Menü ohne Randencarpaccio	86.00
5-Gang Menü	106.00

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 einen «Spicy Dipp»		35.00
Sautiertes Kalbssteak an dunkler Pfeffer-Rahmsauce		55.00
Nudeln und Marktgemüse	mit Schweinesteak	43.00
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		49.50
Gebratenes Rindsfilet-Médaillon 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.

Geniesser haben mehr vom Leben

Ein Geniesser ist ein Mensch, der auch einfachste Gerichte liebt. Der achtsam die Vielfalt der Aromen, Texturen und Düfte wahrnimmt, analysiert und eine entspannte Freude an Authentizität zeigt.



Denken Sie nur an die verschiedenen Weine aus all den verschiedenen Traubensorten, -welch eine Fülle an Aromen und Düften, die unser Leben um vieles spannender macht. Sind wir froh, dass wir davon wissen und das Leben geniessen können.

Daher lieben wir auch unseren Beruf und unser Konzept, welches nur frische, hochwertige Lebensmittel, hauptsächlich aus der Schweiz und vor allem aus unserer Region zulässt.

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

Unser Küchenteam hat kreative Gerichte für den Spätsommer zusammengestellt. Falls Sie unsere Klassiker lieben, finden Sie diese wie immer auf der ganz rechten Seite.

Ihre Gastgeber mit dem Hirschen-Team

Silvana & Albi von Felten

Stellvertretung Mandy Loosli
Amanda Dominé

Küchenchef Yves Hof
Souschef Pascal Bitterlin



Unser Hirschenbrot

... von der Bio-Bäckerei Furter in Aarau, ist aus Sauerteig mit 10% Emerkorn aus dem Schenkenbergertal hergestellt und hatte mindestens eine 16 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

