

Zeitgeist im Sommer

GESCHMACK & GENUSS

Schnöiggerli

7.50

Variation von der Nostrano Gurke
parfümiert mit unserem Speuzer Gin

Dill, Joghurt und Knusper

23.00

Tomaten-Essenz mit Basilikum und wenig Chili

Büffelmozzarella

16.00

Gebratenes Felchenfilet aus Bremgarten
auf knackig, grilliertem Baby-Lattich an Kräutervinaigrette
und Kopfsalatsorbet

32.00 / 48.00

«Huhn im Stall»

Duo vom Schweizer Freiland Huhn
mit gebratenem Brüstli und gefülltem Gigot

Maisgaletten und gebratene Aprikosen

Pfifferlingragout

56.00

Vordessert

Panna Cotta von Susanne Klemenz`s Geisskäse
mit Thymianglaçé und Nusscracker

16.00

4-Gang Menu ohne Felchen	109.00
5-Gang Menu	136.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse
von Maître Affineur Rolf Beeler 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

Variation von der Nostrano Gurke
parfümiert mit unserem Speuzer Gin

Dill, Joghurt und Knusper

23.00

Tomaten-Essenz mit Basilikum und wenig Chili

Büffelmozzarella

16.00

Knackig, grillierter Baby-Lattich an Kräutervinaigrette,
Kopfsalatsorbet und frittierten Kichererbsenkugeln

23.00 / 35.00

«Ein Bett im Maisfeld»

Variation vom Mais mit Galetten, Polentaschnitte,
gebratenen Aprikosen
und Pfifferlinsragout

39.00

Vordessert

Panna Cotta von Susanne Klemenz`s Geisskäse
mit Thymianglaçé und Nusscracker

16.00

4-Gang Menü ohne Baby Lattich

89.00

5-Gang Menü

111.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse
von Maître Affineur Rolf Beeler auswählen

... oder zusätzlich bestellen + 14.00

Die genaue Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie am Eingang



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

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		9.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet		29.00
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.00
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot dazu Anke	gross	39.00

Fischgericht

Filet vom Rheinzander "Albi" an Noilly Prat Sauce mit Weissm Reiss und Wurzelspinat		48.00
--	--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		29.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Kartoffelwürfeli und Sommergemüse		39.00
Sautiertes Kalbssteak an dunkler Pfeffer-Rahmsauce		58.00
Nudeln und Marktgemüse	mit Schweinesteak	46.00
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		52.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter	160 g	51.00
Pommes Frites	200 g	62.00
	plus Gemüse + Fr. 8.00	

unser «Signature-Dish»

Chateaubriand

ab zwei Personen

Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit hausgemachter Bearnaise-Sauce
Marktgemüse und Beilage nach Ihrer Wahl
Das Finish wird auf dem Kultkohlegrill «Big Green Egg» gemacht.

bei 180 g	pro Person	76.00
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.

Der Sommer ist da ...

... die Temperaturen waren bereits massiv hoch und leider knacken wir immer neue Temperatur-Rekorde. Die meisten freut's, uns hingegen nicht wirklich, denn wir sehen, dass das Wasser immer knapper wird, die Pflanzen bei diesen Temperaturen leiden und die Tiere sich unwohl fühlen und in möglichst kühle Plätze flüchten.



Warum schreiben wir das: wir erhalten nur tolle Produkte für die Küche und in den Keller, wenn die klimatischen Bedingungen nicht zu extrem sind. Deswegen freuen wir uns auch über einen längeren Landregen, gemässigte Temperaturen und eine optimale Reifezeit.

Die neuen Kreationen des Küchenteams können wir Ihnen nur empfehlen. Sind sie doch mit meistens regionalen Produkten zubereitet und mit Freude durch den Service serviert.

HIRSCHENS
WEINHAUS AM BACH
2017

Wir schauen bereits fünf Jahre zurück, seit wir das „Weinhaus am Bach“ mit seinen kreativen und einzigartigen Winzerzimmern eröffnen durften. Inzwischen haben wir auch die vier Zimmer im „Hof“ und zwei Zimmer im Hirschen vinifiziert. Tolle Schweizer Winzer sind neu dabei und wir sind stolz, dass wir ihre Weine im Sortiment haben dürfen. Geniessen Sie zu unseren Sommergerichten feine Schweizer Weine, wir beraten Sie gerne.

Hier noch ein Wort zu unseren Portionengrössen, falls Sie noch etwas mehr mögen, dann lassen Sie es uns wissen. Gerne servieren wir Ihnen noch ein kleines Supplement.

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

Ihre Gastgeberfamilie mit dem Hirschen-Team

Silvana & Albi von Felten

Stellvertretung

Serviceleitung Pavlina Endriasova/Valeria Hongler/Angela Binkert

Küchenchef

Yves Hof

Souschef

Pascal Bitterlin



Unser Hirschenbrot

... von der Bio-Bäckerei Furter in Aarau. Es ist aus Sauerteig mit 10% Emmerkorn aus dem Schenkenbergertal hergestellt und hatte mindestens eine 16 Stunden lange Teigführung.

Über d'Gass - es git solangs het

¼ ca.	500 g	Fr.	9.00
½ ca.	1000 g	Fr.	16.00
1 ca.	2000 g	Fr.	27.00



Hirschen... das Wein- und Geniesserhotel



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