

Zeitgeist im Winter

GESCHMACK & GENUSS

Schnöiggerli

7.50

Gefüllte Randentaschen mit Pilzen, Haselnüssen und Schnittlauchcrème
in kräftigem Sud

22.00

Pastinakensuppe mit karamellisierten Feigen
und seiner Glacé

16.00

Tranche von Lachs aus Lostallo unter der Kräuter-Nusskruste
an einer Sauce mit Safran aus Henschiken

32.00 / 46.00

Geschmorte Rindskopfbäggli mit Anisjus
Kroketten von Blauen Schweden-Kartoffeln, Knollen-Sellerie aus dem Ofen
und gebratener Apfel

58.00

Vordessert

Hausgemachtes Magenbrot mit Glühweingelé
und Topinamburglacé

16.00

4-Gang Menu	ohne Lachs aus Lostallo	109.00
5-Gang Menu		138.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse
von Maître Affineur Rolf Beeler von unserem Wagen auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 15.00



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

Zeitgeist im Winter

VEGETARISCH GESCHMACK & GENUSS

Schnöiggerli

7.50

Gefüllte Randentaschen mit Pilzen, Haselnüssen und Schnittlauchcrème
in kräftigem Sud

22.00

Pastinakensuppe mit karamellisierten Feigen
und seiner Glacé

16.00

Kürbiscarpaccio und Kürbisschnitzel
an einer Sauce mit Safran aus Hendschiken
und eingelegten Champignons

24.00 / 39.00

Im ganzen gebackener Knollen-Sellerie aus dem Ofen mit seinem Püree
an Meerrettichsauce

Kroketten von Blauen Schweden-Kartoffeln und gebratener Apfel

39.00

Vordessert

Hausgemachtes Magenbrot mit Glühweingelée
und Topinamburglacé

16.00

4-Gang Menü ohne Kürbis

89.00

5-Gang Menü

109.00

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

... oder zusätzlich bestellen + 15.00



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 Reis und Wurzelspinat		48.00
---	--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		29.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Kartoffelwürfeli und Herbstgemüse		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-Médaille mit Kräuterbutter	160 g	52.00
Pommes Frites	200 g	64.00
	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, hausgemachte Spätzli



Lieber Gast und Freund des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen.

Der Winter ist da ...

... das neue Jahr ist noch jung und wir freuen uns auf viele kulinarische, önologische und kulturelle Anlässe bei uns im Hirschen.



Kulinarisch werden wir unseren Weg von Regionalität, Biodiversität und Saisonalität weiterverfolgen und an der gewohnten Hirschenqualität festhalten.

Wir freuen uns, wenn wir Sie verwöhnen dürfen und Sie sich so richtig wohl bei uns fühlen.

Wir haben die neuen Gerichte voll auf die Saison abgestimmt. Auch freuen wir uns wieder auf «deftigere und geschmorte Gerichte», wie zum Beispiel das leckere Rindsbäggli.

HIRSCHENS WEINHAUS AM BACH 2017

Wir schauen bereits über 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 Herbstgerichten feine Schweizer Weine, wir beraten Sie gerne.

Hier noch ein Wort zu den Portionengrößen unserer Gerichte, falls Sie noch etwas mehr mögen, dann lassen Sie es uns einfach 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

Serviceleitung
Souschef
Junior-Souschef

Ina Egermeier/Pavlina Endriasova/Angela Binkert
Pascal Bitterlin
Bianca Guler

unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag
Freitag und Samstag
Sonntag

7.00 Uhr bis 23.00 Uhr
7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
8.00 Uhr bis 22.00 Uhr

