

# Zeitgeist im Winter

## GESCHMACK & GENUSS

Butter Board | Brot

◦

Schnöiggerli

◦

Rüebli total brutal

Panna Cotta | geräuchertes Tartar | aus dem Ofen

27.00

◦

Suppe

Gelbe Rande | Rosmarin | schwarze Baumnüsse

17.00

◦

Fisch

Lachs aus Lostallo | Wachholder Gin | Chabis-Kimchi

34.00 | 48.00

◦

Fleisch

Duo Weiderind | Federkohl | geräucherte Zwiebeln | Kartoffeln

58.00

◦

Vordessert

◦

Dessert

Schoggi | Basler Läckerli | Birne

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu ohne Lachs 120.00

5-Gang Menu 150.00

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

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

# Zeitgeist im Winter

## VEGETARISCH GESCHMACK & GENUSS

Butter Board | Brot

◦

Schnöiggerli

◦

Rüebli total brutal

Panna Cotta | geräuchertes Tartar | aus dem Ofen

27.00

◦

Suppe

Gelbe Rande | Rosmarin | schwarze Baumnüsse

17.00

◦

Maitake Pilz | Kräuter | Butter | Chabis-Kimchi

30.00 | 39.00

◦

Kartoffel-Ban | Federkohl | geräucherte Zwiebel | Trauben

42.00

◦

Vordessert

◦

Dessert

Schoggi | Basler Läckerli | Birne

18.00

◦ ◦ ◦

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 4-Gang Menü ohne Maitake Pilz | 100.00 |
| 5-Gang Menü                   | 130.00 |

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"<br>an Noilly Prat Sauce mit weissem Reis und Wurzelspinat |  | 49.00 |
|--|--|-------|

### Fleischgerichte

|  |                        |       |
|--|------------------------|-------|
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites  |                        | 29.00 |
| Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Weisswein-Risotto und Wintergemüse |                        | 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 | 78.00 |
| bei 250 g | pro Person | 92.00 |

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert,  
der zweite Gang wird aus der Küche serviert

### Beilagen

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Weisswein-Risotto



## Lieber Gast und FreundIn des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen

### Nachhaltig

Wir freuen uns, dass wir auch in der neusten Ausgabe von Michelin mit dem «grünen Stern» für eine nachhaltige Gastronomie ausgezeichnet wurden.

Unser Fleisch stammt zu 99% aus der Schweiz, das Gemüse zur Zeit leider nicht ganz, weil es in dieser Jahreszeit schwierig ist. Die schwarzen Nüsse sind aus Erlinsbach, der Verjus sowieso, der Chabis für unser selbst gemachtes Kimchi wächst in der näheren Umgebung und der Lachs ist aus einer tollen Zucht aus Lostallo im Misox. Von wem und mit wem wir gerne zusammen arbeiten verraten wir Ihnen gerne auch persönlich.

Auch technisch entwickeln wir uns weiter. Auf den Dächern, rund um den grossen Parkplatz, wurden Solar-Panels erstellt. Damit sollten wir im Sommer ca. 45% der benötigten Energie umweltschonend selber erzeugen können. Wenn das Geld danach noch reicht, pflanzen wir einen Regenwassertank neben das Bauernhaus, um unseren grossen Garten mit Regenwasser zu bewässern.



**HIRSCHENS**  
**WEINHAUS AM BACH**  
2017

Wir schauen bald über sechs 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 feinen Gerichten feine Schweizer Weine, wir beraten Sie gerne.

Hier noch ein Wort zu den Portionengrössen unserer Kreationen. 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  
Küchenchef ai.  
Souschef

Pavlina Endriasova/Angela Binkert/Ina Egermeier  
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



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

