

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butter Board | Brot

◦

Schnöggerli

◦

Landeit trifft Kartoffel

Stunden Ei | grüne Spargeln | blaue Schweden Kartoffeln | Nussbitterschaum

27.00

◦

Kraut & Frucht

Kräuteressenz | Brickteig | Apfel | Stangensellerie

17.00

◦

Wasser & Geissenmilch

Eglifilet aus Raron | Erbsen | Morcheln | Tortelloni | Susannes Geissenkäse

42.00 | 59.00

◦

von der Weide

Duo vom Lamm | Frühlingszwiebeln | Bärlauch-Gnocchi | Estragonjus

56.00

◦

Vordessert

◦

Feld & Wald

Rüebli | Arve | Mascarpone

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu ohne Egli 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

VEGETARISCH GESCHMACK & GENUSS

Butter Board | Brot

◦

Schnöggerli

◦

Landeit trifft Kartoffel

Stunden Ei | grüne Spargeln | blaue Schweden Kartoffeln | Nussbutter Schaum

27.00

◦

Kraut & Frucht

Kräuteressenz | Brickteig | Apfel | Stangensellerie

17.00

◦

Geiss

Erbsen | Morcheln | Tortelloni | Susannes Geissenkäse

36.00 | 48.00

◦

Acker

Gebackene Kartoffel | Spargeln | Buttermilch | Kräuter

39.00

◦

Vordessert

◦

Feld & Wald

Rüebli | Arve | Mascarpone

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menü ohne Tortelloni	105.00
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 Zander "Albi" an Noilly Prat Sauce mit Weissm Reis und Wurzelspinat		49.00
--	--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		29.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Weisswein-Risotto und Marktgemüse		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 mindestens 30 Minuten Vorfreude 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 des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen



Über dem Menschenwerk steht die Natur

Sind wir mal ehrlich, dieser Regen im März und April hat der Natur so richtig gutgetan. Auch wenn die Menschen lieber sonnigeres Wetter mit mildereren Temperaturen bevorzugen und wir am liebsten seit Wochen im T-Shirts rumrennen würden, ist es für die Natur ein Segen gewesen.

Wir fanden es gut dass es so war, auch wenn wir etwas warten mussten bis wir das erste Mal unsere neuen Stühle und Tische auf der Garten-Terrasse einweihen konnten.



Unsere Leidenschaft sind Schweizer Weine

Seit April dürfen wir eines der wenigen ausgesuchten „Restaurant-Mitglieder der Mémoire des Vins Suisse“ sein. 60 der besten Schweizer Winzer sind dabei und geben jährlich 60 Flaschen ihres ausgesuchten Weines in den „Mémoire Keller“, so dass bei wenigen Events gereifte Schweizer Spitzenweine zu degustieren und geniessen sind. Das ermöglicht uns in Zukunft Ihnen top gereifte, rare Weine anzubieten.

Übrigens, unser Weinhotel mit seinen Winzerzimmern ist so in der Schweiz einzigartig. Tauchen Sie ein in unsere Schweizer Weinwelt.

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
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

