

# Zeitgeist

## GESCHMACK & GENUSS

Butter Board | Brot

◦

Schnöiggerli

◦

Speuzer Antipasti

Focaccia | Antipasti | Wullesöili | Knoblauch | Mayo

29.00

◦

Frucht & Milch

Erdbeer-Peperoni Gazpacho | Buttermilch | Basilikum-Öl

17.00

◦

Wasser trifft Acker

Ceviche | Lachsforelle | Blumenkohl | Fenchel | Zitronen-Thymian

34.00

◦

vom Hof & Wald

Poularde | Eierschwämmli | Bohnen | Kartoffel | Lavendel

50.00

◦

Vordessert

◦

Sträucher & Beeren

Brombeere | Joghurt | Schokolade

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu ohne Lachsforelle 115.00

5-Gang Menu 145.00

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

◦

Speuzer Vegi Antipasti

Focaccia | Antipasti | Knoblauch | Mayo

23.00

◦

Frucht & Milch

Erdbeer-Peperoni Gazpacho | Buttermilch | Basilikum-Öl

17.00

◦

Gemüse trifft Kräuter & Frucht

Blumenkohl | Aprikose | Fenchel | Zitronen-Thymian

28.00 | 37.00

◦

vom Acker & Wald

Melone | Eierschwämmli | Bohnen | Kartoffel | Lavendel

30.00 | 41.00

◦

Vordessert

◦

Sträucher & Beeren

Brombeer | Joghurt | Schokolade

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menü ohne Blumenkohl	95.00
5-Gang Menü	120.00

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

### Fischgerichte

Filet vom Zander "Albi" an Noilly Prat Sauce mit weissem Reis und Spinat		49.00
Filet von der Lachsforelle aus Bremgarten an Gemüse-Vinaigrette mit lauwarmem, rohen Fenchelsalat und Bratkartoffeln		46.00

### Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		29.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse		39.00
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

## Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen

## aus diesem Grund ist der Hirschen etwas WERTvoller

Seit bald 25 Jahren geben wir in unserem Familienunternehmen stark acht, auf Natur, Region und Mensch. Wir kaufen so viel wie möglich hochwertige Qualität und alte Sorten von Gemüse von regionalen Produzenten und Lieferanten. Auch das Fleisch und der Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Dass die Preise für solch «wunderbare» Produkte höher sind als die Konventionellen liegt klar auf der Hand. Aus diesen Gründen kann es sein, dass unsere Preise auf der Speisekarte etwas höher ausfallen als bei den meisten unserer Berufskollegen, ohne dies werten zu wollen.



## Wein ist unsere Leidenschaft

In der Juli/August Ausgabe der Weinzeitschrift Vinum wurde unsere Weinkarte in der Kategorie „Gutbürgerliche Küche“ mit dem 1. Platz ausgezeichnet. Dies freut uns natürlich sehr, weil wir Wein einfach lieben.

Mit heute über 333 verschiedenen Schweizer Weinen gehören wir zu den Restaurants der Schweiz mit der grössten Auswahl an Schweizer Provenienzen. Wir beraten Sie gerne, lassen Sie sich überraschen.

## Portionengrösse

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 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

Angela Binkert | Pavlina Endryasova | 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

