

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butter Board | Brot



Schnöiggerli



Herbstgarten

Lauch | Sellerie | Meerrettich | Baumnuss

26.00



Die Frucht fällt nicht weit vom Stamm

Apfel-Marronisuppe | Granny Smith | Zwiebeln

17.00



Waldboden

Flan | Schwämmli | Sponge | Steinpilz | Herbsttrüffel

38.00

nicht als Hauptgang bestellbar



Hirschen

Hirschentrecôte | Knödel | fermentiertes Rotkraut | Preiselbeeri

56.00



Vordessert



Kürbisfeld

Crème Brulée | Kürbiskernöl Glacé | Kürbis

18.00



4-Gang Menu ohne «Waldboden» 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

◦

Schnöiggerli

◦

Herbstgarten

Lauch | Knollensellerie | Stangensellerie | Meerrettich | Baumnuss

26.00

◦

Die Frucht fällt nicht weit vom Stamm

Apfel-Marronisuppe | Granny Smith | Zwiebel

17.00

◦

Waldboden

Flan | Schwämmli | Sponge | Steinpilz | Herbsttrüffel

38.00

nicht als Hauptgang bestellbar

◦

bepflanzter Knödel

Knödel | fermentiertes Rotkraut | Preiselbeeri

36.00

◦

Vordessert

◦

Kürbisfeld

Crème Brulée | Kürbiskernöl Glacé | Kürbis

18.00

◦ ◦ ◦

| | |
|------------------------------|--------|
| 4-Gang Menü ohne «Waldboden» | 95.00 |
| 5-Gang Menü | 125.00 |

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

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck | plus | 15.00 3.00 |
| 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 |

SUPPE

| | | |
|--------------------------------------------|--|-------|
| Spicy Kürbisschaumsuppe mit seiner Einlage | | 15.00 |
|--------------------------------------------|--|-------|

Fischgerichte

| | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| Filet vom Zander 0.24 an Aargauer Safran-Sauce mit Weisssem Reis und Spinat | | 49.00 |
| Filet von der Lachsforelle aus Bremgarten an Lauchgemüse mit Topinambur | | 46.00 |

Fleischgerichte

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|
| Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites | | 29.00 |
| Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli 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

Hausgemachte Spätzli, 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

