



Karfreitags-Menu 2024

Ceviche von in Apfel-Verjussud marinierten Bremgartener Forellenfilets
auf Spitzkohlsalat mit Radiesli-Vinaigrette

Kräuterbrioche

Fr. 28.00

ooo

Schaumsüppchen von Bärlauch aus unseren Jurawäldern
mit Blätterteigstange

Fr. 16.00

ooo

Gebratene Eglifilets aus Frutigen an Beurre Blanc
mit Erbsli-Karoffelcrème und Nüssen

Fr. 36.00 | Fr. 49.00

ooo

Crema Catalana mit Rhabarbersorbet
und kleinem Erdbeersalat

Fr. 16.00



3-Gang Menu (ohne Forellen-Ceviche) Fr. 79.00

4-Gang Menu Fr. 95.00

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

Wir wünschen Ihnen ein wunderschönes Osterwochenende



bekannt für seine Jurassie Cuisine

Landhotel Hirschen | 5015 Erlinsbach | Aarau
Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer