



Hirschen
ERLINSBACH

Kultur-Events für Geniesser

April bis September 2024

Liebe Gäste

Die Zeit rennt und es ist auch nach 5000 Jahren immer wieder erstaunlich, wie knapp man die Texte schreibt, um das neueste Kulturprogramm rechtzeitig an Sie zu versenden.

Wir haben für «Nicht-Staubliche, Kurzenschlossene und für Daheimdecker» die ganze Woche unsere Hotel-Arrangements, die Sie genussvoll aus dem Alltag holen. «Weinische Zimmer, feines, regionales Essen und Sein» feiern wir ab.

Jedoch einen offiziellen Wellness-Bereich, wie man ihn sich vorstellt, suchen Sie vergebens bei uns, wobei wir Ihnen unser Geheimnis vom eindrücklichen «Hirschen-Wellness-Refugium» nicht vorenthalten wollen. Der sieht für meine Frau und mich nämlich folgendermassen aus: Baden... Sie mal im grössten zusammenhängenden Naturwald Aargaus, Decken erhalten Sie bei uns; Aromatherapie ... erleben Sie hautnah in unserem Garten mit Kräutern und Duftgeranien; Schwitzen ... können Sie während Ihrer Wanderung bei schönstem Sonnenschein über die sanften Jurahügelzügen mit einzigartigen Aussichtspunkten für Ihre Weit- und Klarsicht. Entspannen und relaxen ... würden wir auf unserer Gartenterrasse oder im Gartenbeizli bei einem unserer Kollegen. Wo das alles ist, verraten wir Ihnen persönlich.

Auch kulturell finden Sie wieder Bekanntes und Neues. Wir alle freuen uns auf Sie und Ihre Freunde. Seien Sie

herzlich Willkommen auf dem Land im Städtedreieck Paris-Mailand-München. Sorry, man hat mir einmal gesagt man soll grosszügig denken. ;-)

Landhotel Hirschen Das Wein- und Geniesserhotel. Bekannt für seine nachhaltige «Jurassic Cuisine».

S. a Felkel *Albi von Felten*

Silvana und Albi von Felten mit Kids & das Hirschen-Team



Freitag, 29. März 24 bis Montag, 1. April 24

das Oster-Wochenende Hotel-Arrangement

Machen Sie doch mal einen mehrtägigen Einkehrschwung zu uns, in den Hirschen. Sei es für eine bis drei Übernachtungen und entspannen Sie sich ohne Stau und Ärger in einem der «Top 5 Weinhotels der Schweiz». Wir halten Ihnen ein kleines, freiwilliges Programm bereit und geben Ihnen Tipps, sei es zum Wandern, zum Baden oder einfach so zum Erholen. «abefahre» in Kombination mit kulinarischen Freuden.

Mehr Infos finden Sie auf unserer Web-Seite unter: Hotel-Packages-Oster-Arrangements.

Sonntag, 31. März 24

Oster Sonntag

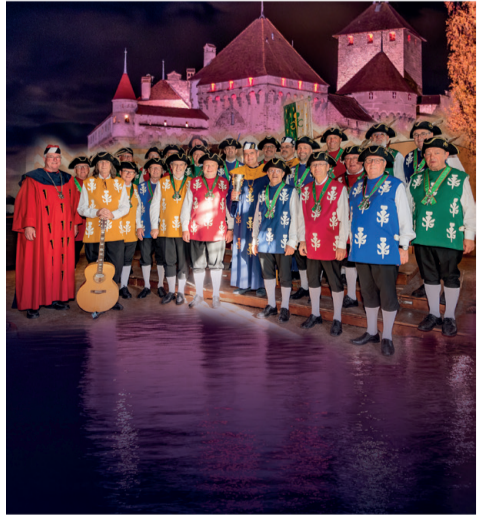
Feiern Sie Ostern mit Ihren Freunden zusammen bei einem feinen Essen. Wir haben ein spezielles Ostermenu vorbereitet.



Sonntag, 7. April 24 | 11.30 h

Frank Roberscheuten mit Nicki Parrott – Lunch

Die australische Sängerin und Kontrabassistin Nicki Parrott hat mit ihrem ideenreichen Spiel und der warm timbrierten Stimme treue Fans gewonnen. Am Bass gnadenlos zupackend, zieht sie mit ihrer gefühlvollen Art zu singen, das Publikum in ihren Bann. Olaf Polziehn ist als ordentlicher Professor der Grazer Musikhochschule im Bereich Jazzpiano tätig und spielt zusammen mit den internationalen Grössen des Jazz. Der niederländische Klarinettist und Saxophonist Frank Roberscheuten gehört zu den bekanntesten europäischen Jazzmusikern an beiden Instrumenten und ist für seine traditionelle Spielweise bekannt. Fr. 139.00 inklusive Apéro, 4-Gang Lunch und Musik



Freitag, 19. April 24 | 18.30 h

Concours Jean-Louis mit den «Gais Compagnons» Edition special

Dieses Jahr wird dieser Event zu einem speziellen Anlass. Da Silvana 20 Jahre und ich 25 Jahre Hirschen feiern und ich Préfet d'Argovie der Confrérie du Guillon, der grössten Weinbruderschaft der Schweiz bin, wird an diesem Abend der Winzer-Männerchor «Gais Compagnons» aus der Waadt diesen Abend musikalisch verschönern.

Wir starten mit einem kleinen Degustations-Wettbewerb bevor es dann zum Dinner geht. Wiederum werden Winzer persönlich anwesend sein und die Weine beschreiben.

Fr. 121.00 inklusive Weindegü, Apéro, 4-Gang-Waadtländ-Menu, alle Weine, Mineral, Kaffee und Chor



Samstag, 20. April 24 | 9.00 – 13.30 h

Kinder-Kochkurs mit Albi von Felten «Bärlauch»

Am Morgen streichen wir durch den Wald und sammeln frischen Bärlauch. Danach hacken wir den Bärlauch zu einem feinen Pesto. Weiter geht's in der Hirschen-Küche, wo wir einen frischen, kräutrigen 3-Gang-Lunch zubereiten und gemeinsam geniessen. Bitte Schürze mitbringen.

Kurskosten Fr. 88.00 inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte 3-Gang-Lunch, Pesto und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahre)



Donnerstag, 2. Mai 24 | 19.00 h

Schreiber vs. Schneider «Paarcours d'Amour»

Seit über 20 Jahren schreiben und schneiden sich die Kultkolumnisten der Coop Zeitung wöchentlich durch den ganz normalen Beziehungswahnsinn. «Paarcours d'Amour» ist ihr Programm, welches sie bei uns bereits zum dritten Mal lesen. Da unser neues «Zeitgeist» weniger Plätze hat als vor der Erneuerung, gestalten wir einen neuen Ablauf der sich die letzten Male sehr bewährt hat und der folgendermassen aussieht: Apero im Keller, erste zwei Gänge im Restaurant, eine Session Lesung am Stück im Saal, zurück zu Tische für Hauptgang, Dessert und Kaffee. Fr. 147.00, inklusive Apéro, 4-Gang Dinner und Alltagsgeschichten im Saal



Samstag, 4. Mai 24 | AUSGEBUCHT

Ressat de Printemps im Château Chillon am Lac Lémania

Für Freunde des Waadtländer Weines. Ein einzigartiges Dinner im historischen Rittersaal des Château Chillon am Lac Léman, der Höhepunkt im ersten Halbjahr der Confrérie du Guillon, einer der wichtigsten Weinbruderschaften der Schweiz. Grandiose Tradition trifft sich mit amüsanten Weinreden auf Französisch, feinsten Waadtländer Weinen und hoher Kochkunst. Fragen Sie Albi von Felten.



Sonntag, 12. Mai 24

Muttertag

Unser Küchenchef hat ein tolles Muttertagsmenu komponiert und zusammen mit unseren Sonntagsklassikern, wie dem saftigen Schweinshals- und Krustenbraten mit Händöpfelstock und Marktgemüse versprechen wir, dass es ein genussvoller Sonntag wird.



Montag, 27. Mai 24 | 18.45 h

«Toskana meets Ticino»

Das junge Weltklasse-Weingut der Familie Fratini gibt Ihr Stelldichein im Hirschen. Ihre Weine werden im Wechsel mit den einzigartigen Merlots der Familie Hauser kredenzt. Auch hier geht es um reine «Freundschaft» und Genuss. Durch die Grosszügigkeit der Winzer können wir diesen Anlass zu einem aussergewöhnlich tollen Preis anbieten. Fr. 138.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Weinmenu, fantastischen Toskana Weine und Tessiner Merlots, Wasser und Kaffee (auf 35 weinische Gäste beschränkt)



Freitag, 7. Juni 24 | 19.00 h

Frühjahrsprojekt 24 mit dem Kammerorchester «camerata aksademica» «Idyll»

Zum zweiten Mal im Hirschen. Idyllisch frühlingshafte Klänge erwarten uns am Dinnermusical mit dem Kammerorchester «camerata aksademica» und der jungen Harfenistin Jana Bürger. Während Händel, Mendelsohn und Debussy geläufige Namen sind, sind Frank Martin und Leos Janacek seltener auf Konzertprogrammen anzutreffen. Ihre beiden romantischen, idyllischen Werke sind im wahrsten Sinne kulinarische Leckerbissen auf musikalischem Terrain. Fr. 149.00, inklusive Apéro, 4-Gang-Dinner und Orchester



Samstag, 29. Juni 24 | 9.00 – 13.30 h

Kinder-Kochkurs mit Albi von Felten «Märit-Bsuech»

Am Morgen gehen wir auf den wunderschönen Markt in Aarau und kaufen frische, feine Produkte ein. Wir erklären den Kids was Saison, Regionalität, Reife und Beziehungen zu den Produzenten bedeutet. Im zweiten Teil des Morgens werden wir in der Hirschenküche einen 3-Gang-Lunch zubereiten und gemeinsam geniessen. Bitte Schürze mitbringen. Kurskosten Fr. 88.00 inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Degu und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahren)



Donnerstag, 4. Juli 24 bis Mitte August 24

Hirschens kulinarische Sommerbrise

Wir lassen den Hirschen mit seinem schönen Gartenrestaurant und Genuss-Refugium Mitte August 24 geöffnet und bieten Ihnen eine verkleinerte Karte mit leichten Sommergerichten, welche Sie zu einem 3 bis 5-Gang Sommermenu selbst kreieren können. Das genaue Angebot finden Sie ab Ende Juni auf unserer Homepage. Für Gäste welche Übernachten wollen, haben wir ein Sommer-Special mit vorteilhaften Übernachtungspreisen. Bei zwei Nächten, schenken wir Ihnen die dritte Nacht.



Freitag, 9. August 24 | 18.33 h

Philosophie – Konzept – und Päng

Ich erzähle Ihnen, wie das alles so gekommen ist, dies in Etappen durch den heutigen Hirschen. Starten tun wir an der Reception und wo es genau endet ... das werden wir gemeinsam sehen. Vielleicht werden Sie unser Familien-Unternehmen in einer weiteren, neuen Art kennen lernen. Es gibt was zu trinken, zu essen, zu hören und vielleicht zu fragen. Fr. 157.25 inkl. Apero, Weine, einfaches Essen und gemütliches Zusammensein. (auf höchstens 20 tolle Menschen beschränkt)



Samstag, 31. August 24 | 9.00 – 22.00 h

»4 heures du Vigneron« in Lutry

Dieses Jahr fahren wir zusammen nach Lutry, dem wunderschönen Dörfchen am Lac Léman. Wir feiern gemeinsam ein frohes Weinfest, welches die Weine der Gemeinde zelebriert und man von Stand zu Stand pilgert um die feinen Tropfen kennen zu lernen. Nach der Degustation gibt's ein gemütliches Beisammensein bei einem feinen Essen und den lokalen Weinen. Diesen Anlass führen wir zusammen mit der Confrérie du Guillon, Cotterd d'Argovie durch. Für mehr Informationen fragen Sie bitte direkt bei Albi von Felten nach. Fr. 125.00 inklusive Degustation und Essen, ohne Transport hin und zurück



Freitag, 13. September 24 | 18.45 h

Premium Bier von «Chen + Van Loon» und Schweinereien

Freitag der 13te bringt uns heute Schwein. Mit extrem tollen Bieren zu den Tieren. Nun lassen wir die Poesie ein bisschen auf der Seite und kommen zu einem meiner bierischen Geheimtipps aus dem Aargau. Dass Bier nicht Bier ist, dürfte praktisch allen Geniessern klar sein, umso mehr freuen wir uns, dass Jan Van Loon von der Aargauer Premium Brauerei «Chen + Van Loon» persönlich seine Biere vorstellt. Auch hier ist die Genusswelt voller Aromen, Düfte und Texturen. Fr. 149.00 inklusive Apéro, einzigartige Biere, einige schweinsische Wohlfühlgerichte und spannende Hintergrund-Infos von Jan mit kleinem «Give-Away», Kaffee und Wasser (auf 35 Gäste beschränkt; und das meinen wir bierisch Ernst)

Vorschau

Samstag, 19. Oktober 24 | 9.00 – 13.30 h

Kinderkochkurs «Halloween» Fr.88.00 inkl. Kürbisschnitzen, Gruselkochen und z'Mittagässe

Samstag, 26. Oktober 24 | 18.45 h

Weinsymphonie mit Douglas Bostock Fr.150.00 inkl. Apero, 4-Gang-Dinner, Weine, Douglas Bostock, Wasser und Kaffee

Samstag, 9. November 24 | 18.45 h

Wildmenu mit unseren Jägerfreunden Fr.135.00 inkl. Apero, 4-Gang Wild-Menu aus hiesiger Jagd und Jäger-Geschichten



Landhotel Hirschen | Hauptstrasse 125 | 5015 Erlinsbach/Aarau | T 062 857 33 33
www.hirschen-erlinsbach.ch | mailbox@hirschen-erlinsbach.ch | täglich geöffnet