

Sonntagsbraten

63.00

Tagessuppe lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie den Service
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)
ooo

Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten
an Rosmarinsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse
ooo

Erdbeer-Rhabarbersüppchen mit frischer Gartenminze
Sorbet von Madiswiler Erdbeeren

Aqua

79.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle
ooo

Eglifilets aus Frutigen an Verjus- Weissweinsauce
mit Erbsen-Crème und Radiesli dazu Bratkartoffeln
ooo

Erdbeer-Rhabarbersüppchen mit frischer Gartenminze
Sorbet von Madiswiler Erdbeeren

Vegitum

69.00

Tagessuppe lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie den Service
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)
ooo

Hausgemachte Canelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt
Spargeln und Morcheln
ooo

Erdbeer-Rhabarbersüppchen mit frischer Gartenminze
Sorbet von Madiswiler Erdbeeren

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butterbrett | Brot

◦

Frühelignäscht

Schnöggerli

◦

Garteschüfeli

Erbsen | Chicorée | Rhabarber | Radiesli

28.00

◦

Früheligs-Erwache

Frühlingszwiebelsuppe | Yakumi | Karamell

16.00

◦

Ächt jetzt

Bun | Gubler-Honig | Kimchi | mit oder Vegi ohni Alcalá-Chorizo

34.00 | 26.00

gibt es nur als kleine Portion

◦

Symbol

Cannelloni | Ricotta | Spinat | Spargel | Morcheln

43.00

oder

Triologie vom Söili

Filet + Momo + Krokette | Kohlräbli | Rüeblli

54.00

◦

Vordessert

◦

Chranz us Rose

Donut | Rose | Sanbitter | Lassy

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Vegi Menu	ohne «Ächt jetzt»	mit «Symbol»	105.00
5-Gang Vegi Menu		mit «Symbol»	135.00
4-Gang Menu	ohne «Ächt jetzt»	mit «Söili»	115.00
5-Gang Menu		mit «Söili»	145.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse von Maître Affineur Rolf Beeler von unserem Wagen auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 16.00



Slow Food
Chefs' Alliance

für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich

Classix

Suppe

Sonntagssuppe lassen Sie sich überraschen 13.50 V
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat 14.50 V

Verschiedene Blattsalate 10.50

Salatbouquet mit Rilette von hausgeräucherten Forelle 26.00

Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce
und kleinem Salatbouquet 29.50

Vegetarische Gerichte

Weisswein-Risotto mit Spargeln und Kerbel 28.00

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt
Spargeln und Morcheln 43.00

Fischgericht

Filet vom Lago Maggiore Zander an Kerbel-Weissweinsauce
mit weissem Reis und Spinat 54.00

Eglifilets aus Frutigen an Verjus-Weissweinsauce
mit Erbsen-Crème und Radiesli dazu Bratkartoffeln 48.00

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites 35.00

Im Ofen glasierter Schweinshals- und Krustenbraten
an Rosmarinsauce 39.50
Kartoffelstock und Marktgemüse

Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce
mit Fregola Sarda und Marktgemüse 39.50

Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln 53.00

Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter 160 g 54.00
und Pommes Frites 200 g 66.00

plus Gemüse + Fr. 9.00

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen

aus diesem Grund ist der Hirschen etwas WERTvoller

Seit 25 Jahren geben wir in unserem Familienunternehmen stark acht, auf Natur und Region.

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

Mitte 2023 wurde in der Ausgabe der Weinzeitschrift Vinum 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 350 verschiedenen Schweizer Weinen gehören wir zu den Restaurants der Schweiz mit einer 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

