

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butterbrett | Brot

◦

mol luege

Schnöggerli

◦

Paradeiser

farbige Tomaten | Aargauer Wasserbüffelmozzarella | Basilikumsorbet

23.00

◦

Heuet

Heusuppe | Chriesi | Nussbutterglacé | Maischenrohschinken

16.00

◦

us em See und vum Fäld

Felche | Gurke | Dill

32.00 | 48.00

◦

mir machet s'Chalb

Kalb + Grill | Zucchetti | Kartoffeln | Brombeere

52.00

◦

Vordessert

◦

Walliser Aprikose

Crème | Kompott | Rosmarin | Glacé

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu	ohne «us em See + vum Fäld»	109.00
5-Gang Menu		139.00

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



für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich
alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Zeitgeist

VEGI MENU

Butterbrett | Brot

mol luege

Schnöggerli

Paradeiser

farbige Tomaten | Aargauer Wasserbüffelmozzarella | Basilikumsorbet

23.00

Heuet

Heusuppe | Chriesi | Nussbutterglacé | Knusper

16.00

vum Fäld

Engeltofu | Gurke | Dill

21.00 | 36.00

Vegi

Quinoa | Zucchetti | Kartoffeln | Brombeere

38.00

Vordessert

Walliser Aprikose

Crème | Kompott | Rosmarin | Glacé

18.00

o o o

4-Gang Vegi Menu ohne «vum Fäld»

95.00

5-Gang Vegi Menu

111.00

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



für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich
alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	10.50
Kleiner gemischter Salat	14.50
Melone mit Jura Maischenrohschinken von unseren Wollschweinchen	28.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet	29.50

Vegetarisch

Spaghettini mit Tomaten, Knoblauch, Oliven mit Ofengemüsen	26.00
--	-------

Hauptgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln	33.00	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	34.00	
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	39.50	
Gebratenes Rindfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g	54.00
Pommes Frites	200 g	66.00
plus Gemüse + Fr. 9.00		

unser «Signature-Dish»

Chateaubriand mindestens 30 Minuten Vorfreude ab zwei Personen

Im Ofen gebratenes Rindfilet 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	76.00
bei 250 g	pro Person	91.00

am Tisch präsentiert, tranchiert und hübsch angerichtet Edition 02.24

Beilagen

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln

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 380 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 der Zeitgeist-Menüs. 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 Sommer 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
Sonntags

7.00 Uhr bis 23.00 Uhr
7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
8.00 Uhr bis 16.00 Uhr



alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8,1% Mehrwertsteuer