

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

Fricktaler Chriesisuppe mit Sauerkirschen-Glacé

Aqua

79.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle
ooo

Felchenfilet mit Gurkenvariation und Dill
dazu Bratkartoffeln
ooo

Fricktaler Chriesisuppe mit Sauerkirschen-Glacé

Vegitum

69.00

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

Quinoa-Bratling mit Zucchetti-Spaghetti, Pomme Parisienne
an Brombeerjus
ooo

Fricktaler Chriesisuppe mit Sauerkirschen-Glacé

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

o o o

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

Classix

Suppe

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

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate 10.50

Kleiner gemischter Salat 14.50

Salatbouquet mit Rilette von hausgeräucherten Forelle 26.00

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

Melone mit Jura Maischenrohschinken von unseren Wollschweinchen 28.00

Vegetarische Gerichte

Spaghettini mit Tomaten, Knoblauch, Oliven mit Ofengemüsen 26.00

Quinoa-Bratling mit Zucchini-Spaghetti, Pomme Parisienne
an Brombeerjus 38.00

Fischgericht

Felchenfilet mit Gurkenvariation und Dill
dazu Bratkartoffeln 48.00

Fleischgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet
Zwei Saucen und Bratkartoffeln 33.00

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites 34.00

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

Gebratenes Rindsfilet-Médaille 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 16.00 Uhr

