

## *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

Aprikosenkompott mit Vanilleglacé und Rahm

## *Agua*

79.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle

ooo

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

ooo

Aprikosenkompott mit Vanilleglacé und Rahm

## *Vegitum*

69.00

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

ooo

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

ooo

Aprikosenkompott mit Vanilleglacé und Rahm

*Das Wein- und Geniesserhotel*

# 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 Zucchetti-Spaghetti, Pommes Parisienne  
an Brombeerjus 38.00

## Fischgericht

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

## 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-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  
Souschef

Angela Binkert | Pavlina Endryasova | Ina Egermeier  
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**

