

Kultur-Events für Geniesser

September 2024 bis Februar 2025

Liebe Gäste

Sie haben es wieder getan! Die Jury von «Vinum, Magazin der Weinkultur» hat unsere Weinkarte zum zweiten Mal in Folge in der Kategorie «Casual Dining» auf den 1. Rang gewählt. «Es gibt wohl kein vergleichbares Haus, in dem Weingenuss so sehr gelebt wird wie bei Silvana und Albi von Felten. Ihre Weinkarte ist so vielschichtig und mit teils noch unentdeckten Weinen bestückt, die viel von der Passion der beiden erzählen».

Freuen dürfen Sie sich die nächsten Monate auf die Weinsymphonie mit Douglas Bostock, das Jägermenu mit regionalem Wild, die Lesung mit «Schreiber vs. Schneider» und unserem Klassiker, den «Singing Waiters». Neu ist die Metzgete mit dem Schwarzen Alpenschwein und der Ausklang des Geschäftsjahres mit dem hochkarätigen regionalen Quintet «Jazzinteam» sowie die «Edition EINS - Jurassic Cuisine» mit exklusiven Produkten aus dem Jura Gebirgsgürtel. Die Gerichte werden mit speziellen Weinen aus dem Schweizer Jura begleitet. Der Preis ist wertvoll, es lohnt sich trotzdem. Aber Achtung, wir haben nur wenige Plätze – first in, first serve.

Über unser kreatives «Weinhotel» wurde auch dieses Jahr in verschiedenen Magazinen geschrieben. Seit diesem Frühling haben wir bei HotellerieSuisse auch die Kriterien für das Label «Boutique Hotel» erfüllt und unter «Grape Escape» von Tourismus Schweiz finden Sie uns ebenfalls. Falls Sie all das mal erleben möchten, dann haben wir für Sie tolle Genuss-Arrangements bereit.

So, nun hoffen wir, dass die Welt nicht noch mehr aus den Fugen gerät. Seien wir dankbar, dass es uns hier so gut geht. Geniessen wir das Leben, ohne zu übertreiben. Wir freuen uns auf schöne Momente mit Ihnen in unserem Familienunternehmen.

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



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



Sonntag, 13. Oktober 24

Hirschens Mitarbeiter-Philosophie-Tag

ausnahmsweise ganzer Tag geschlossen
An diesem Tag bilden wir uns alle spannend und genussvoll weiter.



Samstag, 26. Oktober 24 | 19.00 Uhr

Wein-Symphonie mit Star Dirigent Douglas Bostock

Er ist wieder bei uns. Erleben Sie ein anregendes Wechselspiel von klassischer Musik, Wein und kulinarischem Genuss. Douglas Bostock, ehemaliger Chefdirigent der «argovia philharmonic», erzählt spannende Geschichten über berühmte Komponisten und präsentiert über das Bose Sound-System auch grossartige Musik dazu. Dazwischen serviert die Hirschen-Crew vier Gänge mit je einem Glas passendem Wein dazu, welcher von Albi von Felten kommentiert wird.
Fr. 150.00 inkl. Apéro, Geschichten über Komponisten, Musik, 4-Gang-Menu, Weine



ab Dienstag, 29. Oktober 24 | 10.30 bis 13.00 Uhr
bei uns wöchentlich dienstags bis Ende Februar 25

Suppen Suppen Suppen Food-Waste-Projekt mit «Früchte Rychar»

Wöchentlicher Suppenverkauf, hergestellt aus einwandfreiem Gemüse, welches jedoch für den Privatverkauf nicht mehr «schön und guet gnuég» ist. Seit vier Jahren führen wir dieses Projekt zusammen mit Rychar durch und wir haben zusammen hunderte von Kilo Gemüse in feine Suppen verwandelt. In der gleichen Zeitperiode werden die Suppen in der Markthalle von Früchte Rychar in Gretzenbach ebenfalls direkt verkauft. (jeden Donnerstag von 10 bis 12 h) Neu nun auch direkt im Hirschen. Bringen Sie für zuhause Ihre Behälter mit oder geniessen Sie die Suppen vor Ort, in oder vor der Reception mit einem Stück Hirschenbrot.



Freitag, 1. November 24 | 19.00 Uhr

«Metzgete» vom schwarzen Alpenschwein Jurassic Cuisine

Die klassische Metzgete mit einer neuen, raren Rasse, dem schwarzen Alpenschwein. Höchst artgerecht aufgewachsen auf dem Bio-Hof Horn bei Rebecca Strub in Trimbach. Veredelt von unserem Freund und Störmetzger Pfister Märku aus Speuz. 5 herrliche Gänge, erzählt und kommentiert von Albi von Felten.
Fr. 110.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Metzgete & feinem Humbel-Kirsch als Verdauerli



Freitag, 8. November 24 | 19.00 Uhr

Vinamici Event

Die inzwischen zum Kult gewordene «Serata Piemontese» vom Weinhaus Vinamici steht unter dem diesjährigen Motto «Nordpiemont» mit Weinen aus dem Hause Nervi. Mehr Geheimnisse verrät André Steiner direkt.
Fr. 335.00 inkl. sensationellen Weinen, Essen, Mineral, Kaffee und Grappa
Bitte reservieren Sie einen Platz direkt bei André Steiner 079 774 95 91.
(auf 30 Gäste beschränkt)



Samstag, 9. November 24 | 19.00 Uhr

«Wilde Zeiten» mit Bernhard, Marcel & Peter Jurassic Cuisine

heute zum 6. Mal. Eine Idee wird zum Klassiker. Sie geniessen ein 4-Gang Menu mit erlegtem Wild der Weidmänner der Jagdgesellschaft Erlinsbach-Ramsflue. Zwischen den Gängen werden neue Geschichten und Anekdoten aus dem Jägerleben von den anwesenden Jägern selbst erzählt.
Fr. 135.00 inkl. Apéro, 4-Gang-Wildmenu (auf 36 Gäste beschränkt)



ab Donnerstag, 14. November 24 bis 22. Dezember 24

Stimmungsvolle Weihnachtsdekoration

Die von Felten Stube wird zur Hutschenreuther-Weihnachtsstube, in der Hirschenstube winken einem lustige Samichläuse zu und das «Zeitgeist» erstrahlt in warmen Tönen mit hölzernen Sternen vom mehrfach ausgezeichneten Handwerksbetrieb Ortlieb. Dies alles lässt die Weihnachtsstimmung ins Herz steigen.



Donnerstag, 14. November 24 | 19.00 Uhr

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 zum dritten Mal lesen. Da unser neues Zeitgeist weniger Plätze hat als vor der Erneuerung, gestalten wir einen neuen Ablauf der sich im Frühling 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 Diner und Alltagsgeschichten im Saal



Freitag, 15. November 24 | 19.00 Uhr

«Metzgete» vom schwarzen Alpenschwein Jurassic Cuisine

Die klassische Metzgete mit einer neuen raren Rasse, dem schwarzen Alpenschwein. Höchst artgerecht aufgewachsen auf dem Bio-Hof Horn bei Rebecca Strub in Trimbach. Veredelt von unserem Freund und Störmetzger Pfister Märku aus Speuz. 5 herrliche Gänge, erzählt und kommentiert von Albi von Felten. Fr. 110.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Metzgete & feinem Humbel-Kirsch als Verdauerli



Samstag, 30. November 24 | 19.00 Uhr

«Metzgete» vom schwarzen Alpenschwein Jurassic Cuisine

Die klassische Metzgete mit einer neuen raren Rasse, dem schwarzen Alpenschwein. Höchst artgerecht aufgewachsen auf dem Bio-Hof Horn bei Rebecca Strub in Trimbach. Veredelt von unserem Freund und Störmetzger Pfister Märku aus Speuz. 5 herrliche Gänge, erzählt und kommentiert von Albi von Felten. Fr. 110.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Metzgete & feinem Humbel-Kirsch als Verdauerli



Sonntag, 1. Dezember 24 | 11.30 Uhr

Trüffel-Lunch mit Fricktaler Trüffeln Jurassic Cuisine

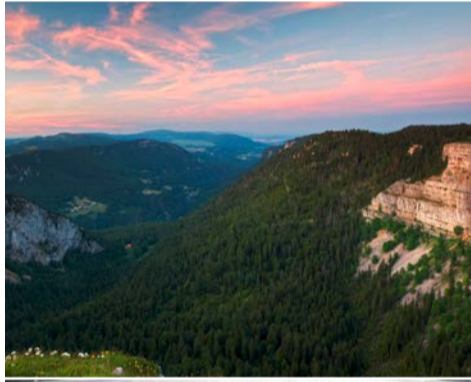
Diego Fry, unser Küchenchef, bereitet mit Bianco Guler, unserer Souschefin ein kreatives 5-Gang Trüffelmenu zu. Wir geben Ihnen interessante Hintergrund-Informationen zu Trüffeln und dem «Perigord der Schweiz», dem Fricktal. Fr. 185.00 inklusive Bollinger Champagner-Apéro, und 5-Gang Trüffel-Lunch



Do 5. und Sa 7. Dezember 24 | 19.00 Uhr, So 8. Dezember 24 | 18.00 Uhr

The Singing Waiters

Adventszeit ohne die Singing Waiters, wäre wie Weihnachten ohne Tannenbaum. Wir freuen uns, dass sie auch dieses Jahr wieder zu uns kommen. Es werden bekannte Musical- und Film-Melodien vorgetragen von 5 Singenden und ihrem Pianisten. Lassen Sie sich verzaubern und weihnachtlich einstimmen. Fr. 154.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Diner und Musik



Sonntag, 15. Dezember 24 | 11.30 Uhr

Edition EINS «Jurassic Cuisine – PUR» Jurassic Cuisine

Der Jura ist mehr als nur eine Gebirgskette in der Schweiz und Frankreich. Ein Schatz an ursprünglichen Produkten und innovativen Produzenten. Wir feiern den Jura und servieren Ihnen Gerichte mit einem «Klacks» Zeitgeist, mit Geschichten über das Produkt und deren leidenschaftlichen Produzenten. Wir freuen uns sehr, denn wir haben wenige Produzenten persönlich vor Ort. Fr. 249.00 pro Person inklusive Aperero, 6 Gang Menu und Weine, Mineral und Kaffee (limitiert auf 18 Genuss-Menschen)



Sonntag, 22. Dezember 24 | 11.30 bis 16 h

Jazzinteam x-mas blues

Wir schliessen unser Geschäftsjahr mit der Formation Jazzinteam ab. Das Quintett um die Sängerin Gitte Deubelbeiss aus Erlinsbach, tritt bei uns zum ersten Mal auf. «Christmas-Blues» mit Gitte Deubelbeiss, Vocal; Tommy Inderbinen, Tenorsax; Urs Luthard, Piano; Emanuel Schnyder, Bass und Robert Weder, Drums. 145.00 inkl. Apéro, 4-Gang-Lunch und Musik



Montag, 23. Dezember 2024 bis und mit Sonntag, 5. Januar 2025

Betriebsferien

Montag, 6. Januar 25 erster Öffnungstag



Freitag, 17. Januar 25 | 19.00 Uhr

«Metzgete» vom schwarzen Alpenschwein Jurassic Cuisine

Die klassische Metzgete mit einer neuen raren Rasse, dem schwarzen Alpenschwein. Höchst artgerecht aufgewachsen auf dem Bio-Hof Horn bei Rebecca Strub in Trimbach. Veredelt von unserem Freund und Störmetzger Pfister Märku aus Speuz. 5 herrliche Gänge, erzählt und kommentiert von Albi von Felten. Fr. 110.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Metzgete & feinem Humbel-Kirsch als Verdauerli



Samstag, 25. Januar 25 | 9.30 bis 14.00 Uhr

Senf-Workshop mit Albi von Felten

Kurze Einführung in die Geschichte von Senf, wie macht man Senf und danach produziert jeder seinen eigenen Senf, den er mit nach Hause nehmen kann. Fr. 149.00 inklusive Apéro, 3-Gang-Lunch, Unterlagen und Senf



Freitag, 14. Februar 25 | ab 18.30 Uhr

Valentinstag

Geniessen Sie mit Ihrem Schatz romantische Augenblicke in einem Meer von flackernden Kerzen und sanfter Musik mit Emi Steffen am Piano und einem speziellen 5-Gang Candle-Light-Diner. Am romantischsten ist es, wenn Sie für sich und Ihre/n Liebste/n noch ein Hotelzimmer buchen. Fr. 156.00 inklusive Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Diner, kleines Give Away & Musik

Vorschau

Samstag, 1. März 25 | 9.00 bis 13.30 Uhr

Kinderkochkurs «Basic» mit Albi von Felten

Fr. 89.00 inkl. Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Degu und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7–11 Jahren)

Mittwoch, 5. März 25 | 18.30 Uhr

Rohmilchkäse-Gipfeltreffen Frankreich – Schweiz

Fr. 190.00 inkl. besten Rohmilchkäse, Weinen, Wasser und Kaffee

Sonntag, 23. März 25 | 11.15 Uhr

4 Hands-Lunch mit Kochstar Kevin Romes

Fr. 295.00 inkl. Aperero, 6 Gänge, die dazu passenden Weine, Mineral und Wasser (max. 24 Pers.)

Samstag, 17. Mai 2025 | 9.00 h bis 14.00 Uhr

«Wursteln», der Wurst-Workshop mit Albi von Felten

Fr. 156.00 inkl. Workshop, Würste zum mitnehmen, 3-Gang Lunch

Sonntag, 25. Mai 2025 | 11.30 bis 15.45 Uhr

3-Generationen Lunch; die von Feltens kochen für Sie

Fr. 200.00 inkl. Aperero, 5-Gang Diner, Weine, Wasser und Kaffee

Sonntag, 24. August 2025 | 11.30 bis 16.00 Uhr

16. Küchen- und Produzenten-Party

Fr. 179.00 inkl. fast allem, aber mit allem, was da ist. ;-)

