

## 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 2024 wurde in der Ausgabe der Weinzeitschrift Vinum unsere Weinkarte in der Kategorie „Gutbürgerliche Küche“ zum zweiten Mal in Folge 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.

Nehmen Sie sich nun Zeit zum Geniessen und Zeit für tolle Gespräche. Denn gut Ding will Weile haben. Auf 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  
Diego Fry  
Bianca Guler

## unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag  
Freitag  
Samstag  
Sonntags

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



# Zeitgeist

## GESCHMACK & GENUSS

Butterbrett | Brot

◦

Schnöiggerli

◦

Bodenhaftung

Alcala 2J Wildschweinschinken | Apfel-Sellerie | Pilze

29.00

◦

Geschichten von weiss zu rot

Pastinake | Anis | Hagebutte

16.00

◦

Alpenwasser und Feld

Lostallo Lachs | Kürbis | fermentierter Rosenkohl

35.00 | 49.00

◦

aus der Region

Rind | Lauch | Dorfgeist-Polenta

54.00

◦

Vordessert

◦

wir sind Quitt

Garten-Quitte | Milch | Karamell

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu

ohne «Alpenlachs aus Lostallo»

110.00

5-Gang Menu

140.00

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, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

# Zeitgeist

## VEGI MENU

Butterbrett | Brot

Schnöiggerli

zwei : schichtig

Geschmorter Sellerie | Apfel | Pilze

23.00

Geschichten von weiss zu rot

Pastinake | Anis | Hagebutte

16.00

vom Feld

Kürbis | Rosenkohl | Susannes Geissenkäse

25.00 | 36.00

Jura

Polenta | Rande | Vacherin Mont d'Or

38.00

Vordessert

wir sind Quitt

Garten-Quitte | Milch | Karamell

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Vegi Menu ohne «vom Feld»

95.00

5-Gang Vegi Menu

110.00

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, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

## UNSERE KLASSIKER

### Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	10.50
Kleiner gemischter Salat	14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Speuzer Landei mit Dressing nach Ihrer Wahl	15.00 mit gebratenem Speck + 4.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet	29.50

### Suppe

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	16.00
---	-------

### Fischgerichte

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce mit weissem Reis und Spinat	54.00
--	-------

### Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Spätzli und Marktgemüse	39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln	53.00
Gebratenes Rindsfilet-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 Rindsfilet 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	79.00
bei 250 g	pro Person	94.00

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert,  
der zweite Gang wird aus der Küche serviert

### Beilagen

Spätzli mit Mehl von der Altbachmühle, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln

## DESSERTS

### Aus unserer Pâtisserie

Vermicelles mit Rahm	9.80	klein
Vermicelles mit Rahm	12.80	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	11.80	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	15.80	gross
Coupe Beeren	12.80	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	15.80	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross
Coupe Danemark	12.80	klein
Vanilleglacé, Rahm + warmer Sauce von „richtiger Felchlin Schoggi“	15.80	gross

**Glacé & Sorbets von „Kalte Lust“ aus Olten** pro Kugel 4.70

Glacé: Vanille, Schokolade

Sorbets: Zitrone, Zwetschge, Madiswiler Erdbeeren

mit richtigem Schlagrahm plus 2.80

### Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	15.50
	mittel	19.50
	gross	24.50

Mit Vergnügen empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein oder beraten Sie, welcher Käse mit Ihrem Wein harmoniert.

### Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweine

## Unsere Spezial-Desserts

Marinierte Zwetschgen aus dem Aargau  
mit Zimtglacé und Rahm 14.50

Panna Cotta von Pastinake mit Glühweingelée  
und Haselnuss-Glacé 18.50

## Für Schokoholix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru  
Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Mousse von Felchlins Maracaibo-Schokolade  
mit Rahm 17.50

Hirschen's Zwetschgensteine 3.50 /Stk.  
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert  
Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns

auch „zum Mitnehmen“ im **Lädeli** erhältlich 4er Packung Take-Away 14.80  
9er Packung Take Away 27.80