

Sonntagsbraten

68.00

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

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Aqua

79.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle
ooo

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

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Vegitum

66.00

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

Farbig schlotzige Polenta mit Ofenranden
und Crème von Vacherin Mont d'Or
mit spicy Waldhonig parfümiert und mit marinierten, feinen Kräutern garniert
ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butterbrett | Brot

◦

Schnöggerli

◦

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



Slow Food
Chefs' Alliance

für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich

Classix

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
Salatbouquet mit Rilette von hausgeräucherten Forelle	26.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet	29.50

Suppe

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

Vegetarisches Gericht

Farbig schlotzige Polenta mit Ofenranden und Crème von Vacherin Mont d'Or mit spicy Waldhonig parfümiert und mit marinierten, feinen Kräutern garniert	38.00
--	-------

Fischgericht

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

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00
Im Ofen glasierter Schweinshals- und Krustenbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock und Marktgemüse	39.50
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Spätzli und Marktgemüse	39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln	53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter und Pommes Frites	160 g 54.00 200 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 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-Menus. 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 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, inklusive 8,1 % Mehrwertsteuer