



UNSERE WINTER KLASSIKER AM MITTAG

Vorspeisen

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

Vegetarisch

Warme Käsequiche mit Chabissalat und Blattsalat an Baumnussdressing	19.50
Ravioli gefüllt mit Frischkäse an Salbeibutter AlpSbrinzhobel, Kernen und Nüssen	26.00

Fischgericht

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

Hauptgerichte

Hirschenburger mit Hack vom Bio-Zeburind vom Hof Horn Trimbach und Speck	29.00	
Pommes Frites und Coleslaw Salat	32.50	
	mit Käse	
Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln	33.00	
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00	
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Spätzli und Marktgemüse	39.50	
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter	160 g	54.00
Pommes Frites	200 g	66.00
plus Gemüse	+ Fr. 9.00	

UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

Lunch

Gebeizter Zander mit Chabissalat
und Apfel-Selleriemousse mit Nüssen

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 11.00

ooo

Kalbssteak unter der Maronikruste mit kräftigem Jus
dazu Weisswein-Risotto und Herbstgemüse

Fr. 54.00

ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch

Fr. 89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe

Fr. 79.00

Tagesempfehlung

Gemüsecrèmesuppe

ooo

Hackbraten an Pilzrahmsauce
dazu Nudeln und Rüebli Gemüse

ooooo

2-Gang Tagesempfehlung mit Suppe

Fr. 32.50

Vegetarisches Menu

Gemüsecrèmesuppe

ooo

Weissweinrisotto mit Ofenkürbis und Rande
dazu Geisskäse von Susanne Klemenz
kleiner Tagessalat

ooooo

2-Gang Vegi Menu mit Suppe

Fr. 28.00

Wein im Offenausschank

Au Clos, Villette Chasselas

Jacques & Aurélia Joly, Grandvaux, Lavaux, Schweiz

weiss pro dl

Fr. 10.00

Don Cab Franc, Carmenère 2014

rot pro dl

Fr. 12.80

Montanari, Emilia Romagna, Italien

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 Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns	3.50 /Stk.
auch „zum Mitnehmen“ im Lädeli erhältlich	
4er Packung Take-Away	14.80
9er Packung Take Away	27.80

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé	15.50
Hirschenkugel Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert	15.50
Eiskaffee nach Art des Hauses Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm	11.50
Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm	9.80