

# Kultur-Events für Geniesser

Februar bis August 2025

## Liebe Gäste

Das Jahr hat begonnen und wir sind weiterhin voller Freude. Freude, weil wir Ihnen wieder einige spannende Events anbieten dürfen. Unser Slogan mit den Worten: **«Ort des kulinarischen Handwerks»** hat für uns eine grosse Bedeutung. Es sollen bei uns nicht nur leere Worte sein, sondern wir füllen sie mit Leben, Leidenschaft und Taten.

Die spannende zweite Edition von unserer «Jurassic Cuisine», den «4 Hands-Lunch» mit dem 2-Sterne Koch und Freund Kevin Romes vom Skin's in Lenzburg oder den 3 Generationen-Lunch mit meinem Vater und meinem Sohn zeigen, was «Handwerk» bedeutet. Kulinarisches Handwerk erleben wir mit den zwei Meistern ihres Faches, wenn die Maître Affineure Jean-Francois Antony aus dem Elsass und Rolf Beeler aus dem Aargau ihre zur Reife gepflegten Rohmilchkäse in freundschaftlicher Runde präsentieren. Bei unseren Kochkursen und Workshops geben wir Ihnen unsere Leidenschaft und unser Wissen gerne an Sie weiter.

Runden Sie Ihren Aufenthalt bei uns mit einer erholsamen Übernachtung in unserem einzigartigen Weinhotel ab. Bei Buchung eines Events erhalten Sie Spezialkonditionen auf die Zimmerpreise. Das alles und vieles mehr schaffen wir nur, weil wir auch motivierte «Handwerker» in unserem Hirschen-Team wissen. Sie helfen uns täglich bei der Umsetzung unserer – manchmal verrückten – Ideen und Aufgaben. Dafür sind wir unserem Team sehr dankbar.

So, nun hoffen wir, dass die Welt nicht noch mehr aus den Fugen gerät und seien wir dankbar, dass es uns hier so gut geht. Geniessen wir das Leben in Demut und 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».

*S. a Felten* *Albi von Felten*

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



CHARME  
brut by  
Dolce

RESTAURANT  
WEINHOTEL  
SEMINARHAUS  
GENUSSWERK



Freitag, 14. Februar 25 | ab 18.30 Uhr

### Valentinstag

Alle Jahre wieder, kommt der Tag der Liebe. Geniessen Sie mit Ihrem Schatz romantische Augenblicke in einem Meer von flackernden Kerzen und sanfter Musik mit Emi Steffen am Piano. Unsere Küchenmannschaft kreiert ein spezielles 5-Gang Candle-Light-Dinner und am romantischen ist es, wenn Sie für sich und Ihre/n Liebsten noch ein Hotelzimmer dazu buchen.

Fr. 154.00 inklusive Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Diner, kleines Give Away & Musik



ausverkauft

Samstag, 1. März 25 | 9.00 bis 13.30 Uhr

### Kinder-Kochkurs «Basic» mit Albi von Felten

Wir entdecken die Welt der Düfte & Aromen. Es wird geschnuppert und geschmeckt und Produkte werden degustiert. Danach bereiten wir ein frisches 3-Gang-Menu in der Hirschenküche zu und geniessen es gemeinsam. Bitte Schürze mitbringen und schnell buchen.

Kurskosten Fr. 89.00 inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Degu und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahre)

Slow Food®  
Cooks' Alliance



Mittwoch, 5. März 25 | 18.30 Uhr

### das grosse Rohmilchkäse-Gipfeltreffen Frankreich – Schweiz

mit Jean-François Antony & Rolf Beeler und ihren Winzerfreunden

Jetzt sind sie wieder zusammen auf der kulinarischen Hirschenbühne mit ihren unglaublichen Rohmilchkäsen. Beide präsentieren gleichzeitig in 4-Gängen ihre Favoriten und ihre Winzerfreunde kredenzen die Weine dazu. Aus dem Elsass ist Francis Burn, der Domaine Ernest Burn dabei, aus dem Wallis freuen wir uns auf die Weine von Olivier Mounir, Cave du Rhodan, Salgesch.

Fr. 190.00 inklusive besten Rohmilchkäse, Weinen, Wasser und Kaffee Kommentare von den «World-Cheese Cracks» Jean-François und Rolf

Samstag, 15. März 25 | 9.30 bis 14.00 Uhr

### Senf-Workshop mit Albi von Felten

Kurze Einführung in die Geschichte von Senf, wie macht man Senf. Danach produziert jeder seinen eigenen Senf, den er mit nach Hause nehmen kann. Anschliessend gibt es einen Apéro mit einem 3-Gang Lunch.

Fr. 149.00 inkl. Apéro, 3-Gang-Lunch, Unterlagen und Senf



Sonntag, 23. März 25 | 11.15 Uhr

### 4 Hands-Lunch mit Kochstar Kevin Romes

vom 2\* Michelin Restaurant Skin's, Lenzburg

Grosse Ehre für uns von Felten. Kevin Romes bereitet mit mir und unserem Küchenteam zusammen einen gediegenen 6 -Gang Lunch zu. Als einer der wenigen Küchenchefs der Schweiz erkochte er sich mit seinem Team von «keinem auf 2 Sterne Michelin». Fr. 285.00 inklusive Apéro, 6 Gänge, die dazu passenden Weine, Mineral und Wasser (auf 18 Geniesser-Plätze limitiert)



ausverkauft

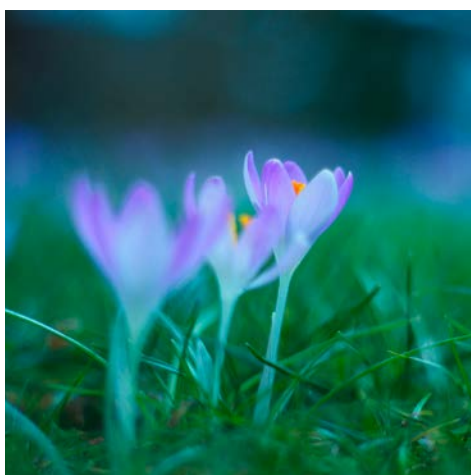
Samstag, 29. März 25 | 9.00 bis 13.30 Uhr

### Kinder-Kochkurs mit Albi von Felten «Bärlauch»

Am Morgen streichen wir durch den Wald und sammeln frischen Bärlauch. Danach hacken wir den Bärlauch zu einem feinen Pesto. Weiter geht's in der Hirschenküche, wo wir einen frischen, kräutrigen 3-Gang-Lunch zubereiten und gemeinsam geniessen. Bitte Schürze mitbringen.

Kurskosten Fr. 89.00 inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Pesto und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahre)

Slow Food®  
Cooks' Alliance



18. April 25 bis 21. April 25

### das Oster-Wochenende Hotel-Arrangement

Machen Sie doch einen genussvollen Einkehrschwung zu uns in den Hirschen für eine bis drei Übernachtungen und entspannen Sie sich in einem der «Top 5 Wein-hotels der Schweiz». Wir halten Ihnen ein kleines, freiwilliges Programm bereit und geben Tipps zum Wandern, Baden oder Erholen. Mehr Infos auf unserer Website unter: Hotel-Packages-Oster-Arrangements.

Oster-Sonntag, 20. April 25

Feiern Sie Ostern mit Ihren Freunden zusammen bei einem speziellen Ostermenu. **Am Ostersonntag haben wir auch am Abend geöffnet.**



Samstag, 3. Mai 25

### Ressat de Printemps im Château Chillon am Lac Lémania

Für Freunde des Waadtländer Weines. Ein einzigartiges Diner im historischen Rittersaal des Château Chillon am Lac Léman, der Höhepunkt im ersten Halbjahr der Confrérie du Guillon, einer der wichtigsten Weinbruderschaften der Schweiz. Grandiose Tradition trifft sich mit amüsanten Weinreden auf Französisch, feinsten Waadtländer Weinen und hoher Kochkunst. Fragen Sie Albi von Felten.



Freitag, 9. Mai 25 | 18.30 Uhr

### Edition ZWEI «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 und mit Geschichten über das Produkt und deren Produzenten. Wir freuen uns, denn es sind wenige Produzenten persönlich vor Ort. Fr. 245.00 pro Person inkl. Apéro, 6-Gang Menu und Weine, Mineral und Kaffee (limitiert auf 18 Genuss-Menschen)



Sonntag, 11. Mai 25

### Muttertag

Unser Küchenchef Diego Fry hat ein tolles Muttertagsmenu komponiert und zusammen mit unseren Sonntagsklassikern wie Schweinshals- und Krustenbraten versprechen wir, dass es ein genussvoller Sonntag wird.



Freitag, 16. Mai 25 | 19.00 Uhr

### Benefiz-Anlass «Tasting not Wasting»



Erleben Sie einen Genuss-Abend der ganz besonderen Art zu Gunsten der Schweizer Tafel: Aus einwandfreien Lebensmitteln, die im Detailhandel aussortiert wurden, bereiten wir ein kreatives 4-Gang Abendessen zu. Fr. 180.00 inkl. Apéro, 4-Gang Diner und Wasser der Erlös geht zugunsten der «Schweizer Tafel».



Samstag, 24. Mai 25 | 9.30 bis 14.00 Uhr

### «Wursteln» – der Bratwurst-Workshop

Die Grill-Saison hört sowieso nie auf, deshalb «wursteln» wir heute gemeinsam. Nach einem kurzen, theoretischen Teil widmen wir uns dem Würzen, Kneten und Abfüllen in die Naturdärme. Wir werden die von Euch produzierten Bratwürste zum Zmittag geniessen. Einen Teil der Würste können Sie dann mit nach Hause nehmen. Fr. 156.00 inkl. Getränke, Apéro, Zmittag, Würste und Dokumentation



Sonntag, 25. Mai 25 | 11.15 bis 15.30 Uhr

### 3 Generationen von Felten: der Koch- und Genuss-Event

Einzigartig. Wir von Felten-Männer – 4./5./6. Generation – bereiten ein 5-Gang Lunch zu. Mein Vater, Albert von Felten Senior, 86-jährig, ich, Albi von Felten, knackige 58 Jahre jung und mein Sohn, Benjamin von Felten, 23-jährig bereiten Ihnen ein spannendes Menu aus den verschiedenen Kochepochen mit dem passenden Wein. Fr. 195.00 inklusive Apéro, 5-Gang Lunch, Weine und Getränke



Freitag, 13. Juni 25 | 18.30 Uhr

### Concours Jean-Louis



Ein Abend, der dem Waadtländer Life Style gewidmet ist. Wir starten mit einem kleinen Degustations-Wettbewerb bevor es dann zum Diner geht. Wiederum werden Winzer persönlich anwesend sein und die Weine beschreiben. Fr. 121.00 inkl. Weidegu, Apéro, 4-Gang-Waadtländ-Menu, alle Weine, Mineral & Kaffee



Freitag, 20. Juni 25 | 19.00 Uhr

### Frühjahrsprojekt 25 mit dem Kammerorchester «camerata aksademica»: Eine kleine Abendmusik

Zum dritten Mal im Hirschen. Das Aarauer Kammerorchester camerata aksademica umrahmt ein exklusives Diner mit klingenden Highlights wie W. A. Mozarts «Kleine Nachtmusik» und die ebenso beliebte Suite «Aus Holbergs Zeit» von Edvard Grieg. Als Solistin wirkt die Flötistin Patricia Brogli Hilfiker mit. Leitung: Stefan Läderach. Fr. 148.00 inklusive Apéro, 4-Gang Diner und Orchester



Samstag, 28. Juni 25 | 9.00 bis 13.30 Uhr

### Kinder-Kochkurs mit Albi von Felten «Märit-Bsuech»

Am Morgen kaufen wir auf dem Markt in Aarau frische, feine Produkte ein. Wir erklären den Kids was Saison, Regionalität, Reife und Beziehungen zu den Produzenten bedeutet. Im zweiten Teil werden wir in der Hirschenküche einen 3-Gang-Lunch zubereiten und gemeinsam geniessen. Bitte Schürze mitbringen. Kurskosten Fr. 89.00 inklusive Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Degu und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahren)



Donnerstag, 7. Juli 25 bis Anfang August 25

### Hirschens kulinarische Sommerbrise

Wir lassen den Hirschen mit seinem schönen Gartenrestaurant und Genuss-Refugium geöffnet und bieten Ihnen eine verkleinerte Karte mit leichten Sommergerichten, welche Sie zu einem 3 – 5 Gang Menu selbst zusammenstellen können. Das Angebot ist ab Ende Juni auf unserer Homepage. Für Übernachtungsgäste haben wir ein Sommer-Special: Bei zwei Nächten schenken wir Ihnen die dritte.



Sonntag, 24. August 25 | 11.30 bis 16.00 Uhr

Das Highlight des Sommers:

### 16. Küchen- und Produzentenparty die Genuss-Party

Entdeckungsreise durch's Restaurant, die Küche, den Garten und den Keller. Lassen Sie sich überraschen, wie wir die Party beginnen. Im Stammhaus, dem Hirschen, werden wieder unsere Produzenten mit ihren feinen Sachen und Produkte im Mittelpunkt stehen. Unsere Küchencrew, um unseren Küchenchef Diego Fry, hat wiederum über 35 feinste Gerichte und Häppchen kreiert. Fr. 180.00 inkl. Apéro, Weine, Essen, Rohmilchkäse, Spirituosen, Desserts, Musik



Samstag, 30. August 25 | 9.30 bis 22.00 Uhr

### «4 heures du Vigneron»



Wir fahren nach Aigle, dem schönen Dörfchen im Chablais und feiern ein frohes Weinfest, welches die Weine vom Ort zelebriert und man von Stand zu Stand pilgert, um die feinen Tropfen kennen zu lernen. Nach der Degustation gibt's ein gemütliches Beisammensein bei einem feinen Essen und Weinen. Gemeinsamer Anlass mit der Confrérie du Guillon, Cotterd d'Argovie. Fr. 125.00 Degustation und Essen, die Reise nach Aigle und zurück ist individuell

