

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
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

◦

Erf(r)ischende Überraschung

Muhener Zander | Pilze | Eigelb | Gurke

29.00

◦

Sicht auf die Dinge

Knoblauch | Rauch | Glacé

16.00

◦

Erde & Baum

Steckrübe | Baumnuss | Zwetschge | Vacherin Mont d'Or

28.00

dieses Gericht ist nur als Vorspeise erhältlich

◦

von den Jura Hügelzügen

Edelschwein | Kartoffel | Federkohl | Birne

54.00

◦

Vordessert

◦

Gin und Apfel

Flan | Speuzer Gin | Apfel | Sorbet

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu

ohne «Erde & Baum»

115.00

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

◦

Erdig

Rande | Pilze | Ei | Gurke

25.00

◦

Sicht auf die Dinge

Knoblauch | Rauch | Glacé

16.00

◦

Erde & Baum

Steckrübe | Baumnuss | Zwetschge | Vacherin Mont d'Or

28.00

dieses Gericht ist nur als Vorspeise erhältlich

◦

Engel – Boden - Baum

Engel-Tofu | Kartoffel | Federkohl | Birne

37.00

◦

Vordessert

◦

Gin und Apfel

Flan | Speuzer Gin | Apfel | Sorbet

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Vegi Menu	ohne «Erde und Baum»	95.00
5-Gang Vegi Menu		120.00

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

Rüebli-suppe mit Ingwer	16.00
-------------------------	-------

Fischgerichte

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

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Marktgemüse	39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln	53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g 55.00
Pommes Frites	200 g 67.00
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

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln

DESSERTS

Aus unserer Pâtisserie

Klassik

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	13.00	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	16.00	gross

Glacé & Sorbets

	pro Kugel	4.70
Glacé:	Vanille, Schokolade, Zimt	
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeere	
	mit richtigem Schlagrahm	plus 3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.00
	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 Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott
Rahm 16.00

Überraschung von Apfel und Speuzer Gin 18.00
Flan | Speuzer Gin | Apfel | Sorbet

Für Schokoholix

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

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade 17.50
mit Rahm

Hirschen's Zwetschgensteine 3.70 /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

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 15.50
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 15.50
Luffig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 11.50
Luffig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 9.80

...Ort des kulinarischen Handwerks