

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen

aus diesem Grund ist der Hirschen etwas WERTvoller

Seit 26 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 400 verschiedenen Schweizer Weinen gehören wir zu den Restaurants 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

◦

Waldgeister

Morcheln | Kräuter | Chip vom Edelschwein-Rohschinken

32.00

◦

Sicht auf die Suppe

Brunnenkresse | Habanero Honig | Haselnüsse

16.00

◦

aus dem Wasser

Saibling | Kohlrabi | Zitronenthymian

36.00 | 49.00

◦

von der Weide und dem Acker

Rind Flat Iron | Spargel | Zwiebel | Kartoffel

54.00

◦

Vordessert

◦

vom Baum und Staude

Apfel | Erdbeeren | Schokolade

17.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu

ohne «aus dem Wasser»

115.00

5-Gang Menu

145.00

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

Zeitgeist

VEGI MENU

Butterbrett | Brot

Schnöiggerli

Waldgeister

Morcheln | Kräuter | Aargauer Reis

27.00

Sicht auf die Suppe

Brunnenkresse | Habanero Honig | Haselnüsse

16.00

vom Acker

Spargel | Kamille | Zwiebel

29.00

nur als kleine Portion erhältlich

Made in Switzerland

Quinoa | Kohlrabi | Zitronenthymian

37.00

Vordessert

vom Baum und Staude

Apfel | Erdbeeren | Schokolade

17.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Vegi Menu	ohne «vom Acker»	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

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	11.00
Kleiner gemischter Salat	14.50
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet	29.50

Suppe

Suppe von Bärlauch aus unseren Jurawäldern	16.00
--	-------

Fischgerichte

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

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	35.00	
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bärlauch-Spätzli 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, Bärlauch Spätzli

DESSERTS

Aus unserer Pâtisserie

Saison

Coupe Rhabarber	12.80	klein
Marinierter Rhabarber mit Vanille- und Erdbeerglacé, Rahm	15.80	gross

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	12.80	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	15.80	gross

Glacé & Sorbets pro Kugel 4.70

Glacé: Vanille, Schokolade

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 Erdbeeren mit Rhabarber-Kompott und Rahm	16.00
Überraschung von Apfel und Erdbeere Apfel Erdbeeren Schokolade	17.00

Für Schokoholix

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

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade mit Rahm	17.50
Hirschen's Zwetschgensteine Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns	3.70 /Stk.
auch „zum Mitnehmen“ im <i>Lädeli</i> 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

...Ort des kulinarischen Handwerkes