

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 Erdbeeren mit Rhabarber-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 Erdbeeren mit Rhabarber-Kompott und Rahm

Vegitum

66.00

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

Quinoa-Bratling auf hausgemachtem Kohlrabi-Kimchi
und Zitronenthymian-Schaum
ooo

Halbgefrorenes von Erdbeeren mit Rhabarber-Kompott und Rahm

Das Wein- und Geniesserhotel



Slow Food®

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butterbrett | Brot

Schnöggerli

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

Classix

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	11.00
Kleiner gemischter Salat	14.50
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

Quinoa-Bratling auf hausgemachtem Kohlrabi-Kimchi und Zitronenthymian-Schaum	37.00
--	-------

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 gebratener Schweinshals- und Krustenbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock und Marktgemüse	39.50
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bärlauch-Spätzli und Marktgemüse	39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln	53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit Kräuterbutter	160 g 55.00
und Pommes Frites	200 g 67.00
plus Gemüse	+ Fr. 9.00

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 und Samstag
Sonntags

7.00 Uhr bis 23.00 Uhr
7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
8.00 Uhr bis 16.00 Uhr

