



Liebe Gäste

Dass Sie die zweite Hälfte des Jahres bereits planen können, erhalten Sie unser Kultur-Programm etwas früher als gewohnt. Wir freuen uns, dass wir Klassiker wie die «16. Küchen und Produzentenparty» oder die legendäre «Metzgete mit den Horn-Söili» wieder im Programm haben. Auch die «Singing Waiters» halten erneut einen Besuch bei uns ab.

Kombinieren Sie mal einen kulinarischen Abend mit einer Übernachtung in unserem Weinhotel. Der renommierte Hotelführer «die besten 150 Hotels der Schweiz» von Karl Wild & Willi Andrin haben uns in der Kategorie «Best Nice Price 3* Hotels» auf den 5. Rang gehievt. Wir haben interessante «Packages» mit feinem Essen und Übernachtung im Angebot. In Kombination mit einem unserer Events profitieren Sie sowieso von vorteilhaften Übernachtungs-Preisen.

Für Seminar-Organisator/innen haben wir lässige und leicht weiterentwickelte Räume zum kreativen Denken oder für Workshops vorbereitet. Gemütliche Atmosphäre ohne viel digitalem Schischi, nur mit dem Wichtigsten ausgestattet, machen unsere Seminarräume einmalig.

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 unseren – manchmal verrückten Ideen und Aufgaben. Dafür sind wir unserem Team sehr zum Dank verpflichtet und organisieren einen weiteren Mitarbeiter-Philosophietag, der uns noch mehr Wissen und Zusammenhalt bringen soll.

So, nun üben wir uns in sinnvoller Gelassenheit in diesen weltpolitischen Geschehnissen und sind dankbar für das, was wir haben. Geniessen wir das Leben, 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».

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



24. August 25 | 11.30 bis 16.00 Uhr

Das Highlight des Sommers:

16. Küchen- und Produzentenparty

die Genuss-Party

Entdeckungsreise durchs Restaurant, die Küche, den Garten und den Keller. Im Stammhaus, dem Hirschen, werden wieder unsere Produzenten mit ihren feinen Sachen im Mittelpunkt stehen. Kulinarisch können Sie von über 35 feinsten Gerichten und Häppchen probieren und über 40 Weine verkosten.

Fr. 180.00 inkl. Apéro, Weine, Essen, Rohmilchkäse, Spirituosen, Desserts, Musik



2. bis 21. September 25

Mémoire-Weeks

In diesen Wochen präsentieren wir Ihnen gereifte Schweizer Weine von Top-Mémoire-Winzern – echte Raritäten aus dem einzigartigen Mémoire-Keller mit über 36'000 Flaschen. Wir freuen uns, Ihnen eine exklusive Auswahl dieser gereiften Schätze neu auf unserer Weinkarte anbieten zu dürfen.



Freitag, 12. September 25 | 19.00 Uhr

Champagner «get-2-gether»

von und mit «Champagne Edo Ferdinand Popken»

Ein «Unikat» mit eigenen Ideen und höchsten Qualitätsansprüchen in kleinster Auflage. Edo Ferdinand Popken gilt als leiser Geheimtipp in der Champagne mit dem Drang nach vorne. Heute Abend stellt er seine sieben sortenreinen Spitzen-Crus in Kombination mit einem feinen 5-Gang-Dinner aus der Hirschenküche vor.

Fr. 198.00 inklusive Champagner, 5-Gang Diner, Kaffee und Wasser



Freitag, 19. September 25 | 19.00 Uhr

Wein-Symphonie mit Ehrendirigent der «argovia philharmonic», Douglas Bostock

Erleben Sie ein anregendes Wechselspiel von klassischer Musik, Wein und kulinarischem Genuss. Douglas Bostock, ehemaliger Chefdirigent der «argovia philharmonic», erzählt spannende Geschichten über berühmte Komponisten und präsentiert grossartige Musik dazu. Dazwischen serviert die Hirschen-Crew vier Gänge – begleitet von je einem Glas Wein und von Albi von Felten kommentiert.

Fr. 148.00 inkl. Apéro, Geschichten über Komponisten, Musik, 4-Gang-Menu, Wein



Sonntag, 21. September 25

«Hirschens Mitarbeiter Philosophie-Tag»

ausnahmsweise ganzer Tag geschlossen

An diesem Tag bilden wir uns önologisch, kulinarisch und kulturell weiter, denn ... es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist als Bildung ... keine Bildung. JFK



ab Mittwoch, 15. Oktober 25 bis 21. Dezember 25

Frauen-Skulpturen von Claudia Fadalti

Für Claudia sind Ihre Figuren zu mehr als nur einem Hobby geworden. In stundenlanger Handarbeit wird jeder Figur eine ganz persönliche Lebensgeschichte verliehen. Sie zeigt, dass jeder Mensch einzigartig ist.



ab Montag, 20. bis 26. Oktober 25

60 Jahre Club Prosper Montagné

Der Mensch Prosper Montagné war ein unglaublicher Genussmensch. Ihm war immer die Region, die Qualität und die kulinarische Kultur wichtig. Wir im Hirschen haben zum Jubiläum ein herrliches 4-Gang Menu kreiert, welches man die ganze Woche mittags wie abends bestellen kann.



ab Dienstag, 28. Oktober 25 bis Mitte März 26 | 10.30 bis 13.00 Uhr
bei uns wöchentlich jeden Dienstag

Suppen Suppen Suppen

Food-Waste-Projekt mit «Früchte Rychard»
Wöchentlicher Suppenverkauf, hergestellt aus einwandfreiem Gemüse, welches jedoch für den Privatverkauf nicht mehr «schön und guet gnuég» ist. Seit fünf Jahren führen wir dieses Projekt zusammen durch und haben so hunderte von Kilo Gemüse in Suppen verwandelt. Bringen Sie für zu Hause Ihre Behälter mit.



Samstag, 25. Oktober 25 | 18.30 Uhr

Frank Roberscheuten Hiptett featuring Shaunette Hildabrand

Wer dem Frank Roberscheuten Hiptett zuhört, der versteht bereits nach wenigen Takten, was Swing 25 bedeutet: ein zeitloses, vitales Element der aktuellen und zukünftigen Klangwelt. Das hochkarätige Hiptett präsentiert Stile vom frühen Jazz bis hin zum Bebop, vom Dixiland bis Blues. Frank Roberscheuten Klarinette/Sax; Shaunette Hildabrand Vocals; Thilo Wagner Klavier; Jos Machtel Bass.
Fr. 139.00 inklusive Apéro, 4-Gang Menu und Musik vom Feinsten



Freitag, 31. Oktober 25 | 19.00 Uhr

Bier + Dine mit der Aargauer Premium Brauerei «Chen + Van Loon», 2. Runde

Erleben Sie die kunstvolle Kombi von Jans international prämierten Bieren mit darauf abgestimmten Gerichten aus der Hirschenküche. Eine überraschende Aromenvielfalt von fruchtig, mit feinem Honiggeschmack, über schokoladig mit sanfter Bitternote, zu herb, mit leichter Süsse.
Fr. 149.00 inklusive Apéro, einzigartige Biere, Wohlfühlgerichte und spannende Hintergrund-Infos von Jan mit kleinem «Give-away», Kaffee und Wasser



Freitag, 7. November 25 | 19.00 Uhr

25 Jahre Vinamici

Die zum Kult gewordene «Serata Piemontese» vom Weinhaus Vinamici wird dieses Mal nochmals einen Zacken zulegen. Beim 25-Jahre Jubiläum hat André Steiner mit seinen Compagnons ein unglaubliches, weinisches Programm zusammengestellt. Der Preis steht noch nicht fest, aber egal wie hoch er ausfällt, es lohnt sich. Bitte reservieren Sie direkt bei André Steiner: 079 774 95 91 (max. 30 Gäste).



Samstag, 8. November 25 | 19.00 Uhr

«Wilde Zeiten» mit Bernhard, Marcel & Peter Jurassic Cuisine

heute zum 7. Mal. Eine Idee wird zum Klassiker. Sie geniessen ein 4-Gang Menu mit erlegtem Wild der Weidmänner der Jagdgesellschaft Erlinsbach-Ramsflue. Zwischen den Gängen werden neue Geschichten und Anekdoten aus dem Jägerleben von den anwesenden Jägern selbst erzählt.
Fr. 139.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Wildmenu (auf 36 Gäste beschränkt)



ab Donnersta, 13. November 25 bis 21. Dezember 25

Stimmungsvolle Weihnachtsdekoration

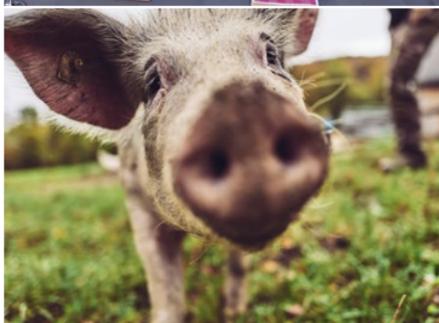
Die von Felten-Stube wird zur Hutschenreuther-Weihnachtsstube, in der Hirschenstube winken einem Samichläuse zu und das «Zeitgeist» erstrahlt mit hölzernen Sternen vom mehrfach ausgezeichneten Handwerksbetrieb Ortlieb. Dies alles lässt Ihnen und uns die Weihnachtsstimmung ins Herz steigen.



Donnerstag, 13. November 25 | 19.00 Uhr

Schreiber vs. Schneider «Paarcours d'Amour»

Schreiber vs. Schneider dribbeln sich zum vierten Mal bei uns durch die Tücken der Zweisamkeit. Ihr Fazit: Wer liebt, sollte auch mal Luft holen und vor allem Humor haben. Ein – in jeder Hinsicht – köstlicher Abend: Apéro im Keller samt Auftakt von Schreiber vs. Schneider, zwei Gänge im Restaurant, eine Session Lesung im Saal, zurück zu Tische für Hauptgang, Dessert und Kaffee.
Fr. 147.00, inkl. Apéro, 4-Gang Diner im Zeitgeist und Alltagsgeschichten im Saal



Samstag, 15. und 29. November 25, 13. Dezember 25 | 19.00 Uhr

«Metzgete» von Trimbacher Horn-Schweinchen Jurassic Cuisine

Sie wachsen höchst artgerecht auf dem Bio-Hof Horn von Rebecca Strub in Trimbach auf. Veredelt von unserem Freund und Störmetzger Pfister Märku aus Speuz, der als einziger Metzger dreimal den 1. Preis für die beste Metzgete der Schweiz erhalten hat. 5 herrliche Gänge, erzählt und kommentiert von Albi von Felten, zubereitet vom Hirschen-Küchenteam.
Fr. 115.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Metzgete & feinem Humbel-Kirsch als Verdauerli



Samstag, 22. November 25 | 18.00 Uhr

Edition DREI «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 heute den Jura und servieren Ihnen Gerichte mit einem «Klacks» Zeitgeist, mit Geschichten über das Produkt und deren leidenschaftlichen Produzenten.
Fr. 245.00 pro Person inkl. Apéro, 6-Gang Menu und Weinen aus den Jura Regionen, Mineral und Kaffee (limitierte Platzzahl)



Sonntag, 30. November 25 | 11.30 Uhr

Wine & Dine

Für dieses Datum sind wir mit verschiedenen Produzenten in Kontakt. Wir werden Sie natürlich immer auf dem Laufenden halten.



Do. 4. und Sa. 6. Dezember 25 | 19.00 Uhr, So. 7. Dezember 25 | 18.00 Uhr

The Singing Waiters

Adventszeit ohne die Singing Waiters wäre wie Weihnachten ohne Tannenbaum. Wir freuen uns alle, dass sie auch dieses Jahr wieder zu uns kommen. Es werden bekannte Musical- und Film-Melodien vorgetragen von 5 Sängerinnen und Sängern und ihrem Pianisten. Lassen Sie sich weihnachtlich verzaubern.
Fr. 156.00 inklusive Apéro, 4-Gang-Diner und Musik



Sonntag, 14. Dezember 25 | 11.30 Uhr

Trüffel-Lunch mit Fricktaler Trüffeln Jurassic Cuisine

Diego Fry, unser Küchenchef, bereitet mit Bianco Guler, unserer Sous-Chefin ein kreatives 5-Gang Trüffelmenu zu. Wir geben Ihnen interessante Hintergrund-Informationen zu Trüffeln und dem «Perigord der Schweiz», dem Fricktal.
Fr. 185.00 inklusive Bollinger Champagner-Apéro, und 5-Gang Trüffel-Lunch



Sonntag, 21. Dezember 25 | 11.30 bis 15.45 Uhr

Elvis Presleys Christmas Classics mit Elvesto

Erleben Sie ein unvergessliches «Christmas Special» mit Elvesto Unplugged, der die Musik von Elvis Presley auf authentische Weise präsentiert. Nach dem Motto «No Copy Paste» wird eine Hommage an den King of Rock' n' Roll geschaffen.
Fr. 143.00 inklusive Apéro, 4-Gang Lunch und Musik

Montag, 22. Dezember 2025 bis und mit Montag, 5. Januar 2026

Betriebsferien erster Öffnungstag: Dienstag 6. Januar 2026

