

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 den ersten Blick etwas höher ausfallen als bei den meisten unserer Berufskollegen, ohne dies werten zu wollen.



Kennen Sie unser Weinhotel

Ende Mai kam ein weiteres Mal die Rangliste der „150 besten Hotels der Schweiz“ von Karl Wild & Andrin Willi heraus. Das erste Mal mit der neuen Kategorie „Nice Price Dreisternehotels“. Wir freuen uns sehr, denn die Jury hat uns auf den 5. Rang gewählt. Für uns ist dies natürlich eine weitere grosse und überraschende Anerkennung. Wir danken vor allem unserem Team, welches mit uns täglich mit Freude und grossem Einsatz unterstützt.

Portionengrösse

Hier noch ein Wort zu den Portionengrössen unserer Kreationen der Zeitgeist-Menüs. 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



Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

90% Jurassic Cuisine

Schnöiggerli

◦

Funky Herbst

Rande | Suhrer Geissenkäse | schwarze Baumnuß | Hagenbutte

26.00

◦

Suppe | klarer Pilz

Pilze | Ei | Schalotten

17.00

◦

Frucht und Käse

Quitte | Pastinake | Rosenkohl | Bleuchâtel-Käse

29.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Wilder Hirsch

Hirsch | Knödel | Spitzkohl | Kürbiskern

56.00

◦

Vordessert

◦

Süßes aus Garten & Beet

Apfel | Topinambur | weisse Schoggi

17.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu

ohne «Frucht und Käse»

115.00

5-Gang Menu

145.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert
auch Rohmilchkäse von Maître Affineur Rolf Beeler auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 16.00



für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich

Zeitgeist

VEGETARISCHES MENU

90% Jurassic Cuisine

Schnöiggerli

◦

Funky Herbst

Rande | Suhrer Geissenkäse | schwarze Baumnuss | Hagenbutte

26.00

◦

Suppe | klarer Pilz

Pilze | Ei | Schalotten

17.00

◦

Frucht und Käse

Quitte | Pastinake | Rosenkohl | Bleuchâtel-Käse

29.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Wilder Knödel

Knödel | Kürbis | Spitzkohl | Kürbiskern

36.00

◦

Vordessert

◦

Süßes aus Garten & Beet

Apfel | Topinambur | weisse Schoggi

17.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Vegi Menu ohne «Frucht und Käse»

95.00

5-Gang Vegi Menu

120.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert
auch Rohmilchkäse von Maître Affineur Rolf Beeler auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 16.00

unser täglich Brot

Auf unser Brot sind wir stolz. Wir servieren Ihnen Brote von der Bio-Bäckerei Furter aus Aarau. Unser 2 Kilo schweres Hausbrot hat einen Anteil von 10% Emmer und erhält eine 22 Stunden lange Teigführung.

Zusätzlich servieren wir Ihnen noch ein saisonal wechselndes Spezialbrot.

Zum Brot reichen wir Ihnen unser hausgepresstes, mit Goldmédaille prämiertes Rapsöl und einen weiteren Aufstrich.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.00
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.00	15.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	gross	42.00

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 Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon 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	95.00

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert,
der zweite Gang wird aus der Küche serviert

Beilagen

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzli

AUS UNSERER PÂTISSERIE

Vermicelles mit Rahm	10.00	klein
Vermicelles mit Rahm	13.00	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	12.00	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross

Klassik

Coupe Beeren	13.00	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross
Coupe Danmark	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	25.00

Mit Vergnügen empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein oder beraten Sie, welcher Käse mit Ihrem Wein harmonisiert.

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Kompott von Wittnauer Zwetschgen mit Zimtglacé Rahm und karamellisierten Nüssen	14.00
Süsses vom Baum und Garten Apfelschaum mit Stücken und eingelegte Topinambur, weisse Schoggi	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	3.70 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps parfümiert Zusammenarbeit mit Chocolatier Kaufmann in Buchs & uns	
auch „zum Mitnehmen“ im <i>Lüdeli</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 Luffig geschlagenes Zwetschgenglacé mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert	15.50
Eiskaffee nach Art des Hauses Luffig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm	11.50
Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm	9.80

...Ort des kulinarischen Handwerks