

Kultur-Events für Geniesser

Januar bis Juni 2026

Liebe Gäste

Es erfreut uns immer wenn wir ganz tolle Produkte aus unserer Umgebung zu feinen Gerichten zubereiten können. Wir arbeiten mit topp Produzenten zusammen wie mit Ruben, der in Rohr die Bio Fischzucht führt, dann Rebekka Strub vom Biohof Horn oder Frau Käser aus Stüsslingen, von welcher wir im Frühsommer die süssen Kirschen und Weichseln erhalten. Dazu gesellen sich viele weitere tolle Produzenten. Wir reden nicht nur von Regionalität und von Biodiversität, sondern wir leben dies auch.

Im letzten Jahr haben wir ein paar Hotelzimmer mit neuen, jungen Winzern und Weingütern belegt. Sie haben ihre Winzerzimmer mit viel Kreativität und Leidenschaft dekoriert um Ihnen, liebe Gäste, einen einzigartigen, weinischen Aufenthalt zu ermöglichen. Unser Hotel wurde im Frühling 25 unter die besten fünf 3-Sterne Hotels der Schweiz gewählt und im Herbst 25 erhielten wir von «Falstaff Wine Travel Special» die Auszeichnung als «Bestes Weinhotel der Schweiz». Wir haben genussvolle Arrangements kreiert und falls Sie an einem verlängerten Wochenende noch topp

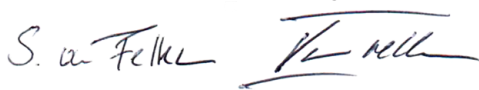
Aargauer Winzer besuchen wollen, organisieren wir mit Freude Termine bei ihnen.

Wir haben unser Seminarhaus sanft renoviert und das Ambiente ist noch gemütlicher geworden, um konzentriert und effizient zu arbeiten. Unsere viel geschätzte Basis-Einrichtung können wir jederzeit mit den aktuell gewünschten Hi-tec Geräten updaten, damit es Ihnen technisch an nichts fehlt.

Ihr Seminar oder Workshop kombiniert mit unserer Kulinarik und unserem Hotelambiente garantiert Ihren Erfolg. Besonders zu beachten sind die Preise bei Weekend-Retraiten.

Wir freuen uns mit Ihnen auf schöne Momente im Hirschen.

Landhotel Hirschen Das Wein- und Geniesserhotel. Bekannt für seine nachhaltige «Jurassic Cuisine».



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



Dienstag, 6. Januar 26 erster Öffnungstag nach unseren Ferien

Samstag, 17. Januar 26 | 19.00 Uhr

«Wilde Zeiten» mit Bernhard, Marcel & Peter Jurassic Cuisine heute zum 8. Mal und zum 1. Mal im Januar

Eine Idee wird zum Klassiker. Sie geniessen ein 4-Gang-Menu mit erlegtem Wild der Weidmänner der Jagdgesellschaft Erlinsbach-Ramsflue. Dazwischen werden Geschichten und Anekdoten aus dem Jägerleben von den anwesenden Jägern erzählt. Fr. 147.00 inkl. Apéro, 4-Gang-Wildmenu, Mineral, Kaffee (max. 36 Gäste)

Freitag, 13. Februar 26 | ab 18.30 Uhr

Valentinstag – der Vorabend

Auch am Vorabend erleben Sie romantische Augenblicke in einem Meer von flackernden Kerzen und sanfter Musik mit Emi Steffen am Piano. Unsere Küchenmannschaft kreiert ein spezielles 5-Gang Candle-Light-Dinner und am romantischsten ist es, wenn Sie für sich und Ihre/n Liebsten noch ein Hotelzimmer buchen. Fr. 156.00 inkl. Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Dinner, kleines Give Away, Musik

Samstag, 14. Februar 26 | ab 18.30 Uhr

Valentinstag

Erleben Sie romantische Augenblicke in einem Meer von flackernden Kerzen und sanfter Musik mit Emi Steffen am Piano. Unsere Küchenmannschaft kreiert ein spezielles 5-Gang Candle-Light-Dinner und am romantischsten ist es, wenn Sie für sich und Ihre/n Liebsten zu Spezialkonditionen noch ein Hotelzimmer buchen. Fr. 159.00 inkl. Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Dinner, kleines Give Away & Musik

Samstag, 28. Februar 26 | 9.00 bis 13.30 Uhr

Kinder-Kochkurs «Basic» mit Albi von Felten

Wir entdecken die Welt der Düfte und Aromen. Es wird geschnuppert, geschmeckt und Produkte degustiert. Danach bereiten wir ein frisches 3-Gang-Menu in der Hirschenküche zu und geniessen es gemeinsam. Bitte Schürze mitbringen und schnell buchen. Kurskosten Fr. 89.00 inkl. Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Degu und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahren)



Samstag, 7. März 26 | 19.00 Uhr

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

Er ist wieder bei uns. 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 über das Marshall Sound-System auch grossartige Musik dazu. Dazwischen serviert die Hirschen-Crew vier Gänge – begleitet von je einem passenden Glas Wein und von Albi von Felten süffig kommentiert. Fr. 148.00 inkl. Apéro, Geschichten, Musik, 4-Gang-Menu und Weine

Samstag, 14. März 26 | 9.30 bis 14.00 Uhr

Senf-Workshop mit Albi von Felten

Kurze Einführung in die Geschichte von Senf, wie macht man Senf und danach produziert jeder seinen eigenen Senf, den er mit nach Hause nehmen kann. Danach gibt es einen Apéro und anschliessend einen 3-Gang-Lunch. Fr. 159.00 inkl. Apéro, 3-Gang-Lunch, Unterlagen und Senf



Mittwoch, 18. März 26 | 18.30 Uhr

das grosse Rohmilchkäse-Gipfeltreffen F – CH

mit Jean-François Antony & Rolf Beeler und Ihren Winzerfreunden

Jetzt sind sie wieder zusammen auf der kulinarischen Hirschen-Bühne mit ihren unglaublichen Rohmilchkäsen. Beide präsentieren gleichzeitig in 4 Gängen ihre Favoriten und ihre Winzerfreunde kredenzen die Weine dazu.
Fr. 190.00 inkl. besten Rohmilchkäse, Weinen, Wasser und Kaffee
Kommentare von den «World-Cheese Cracks» Jean-François und Rolf



Samstag, 21. März 26 | 9.00 bis 13.30 Uhr

Kinder-Kochkurs «Bärlauch» mit Albi von Felten

Wir sammeln im Wald frischen Bärlauch. Danach hacken wir ihn zu einem feinen Pesto. Weiter geht's in der Hirschenküche, wo wir einen frischen, kräutrigen 3-Gang-Lunch zubereiten und gemeinsam geniessen. Bitte Schürze mitbringen.
Kurskosten Fr. 89.00 inkl. Zmorge-Schoggi und Honigschnitte, 3-Gang-Lunch, Pesto und Rezepte zum Nachkochen (für Kinder von 7 bis 11 Jahren)



Freitag, 27. März 26 | 18.30 Uhr

Concours Jean-Louis

Ein Abend, der dem Waadtländer Life Style gewidmet ist. Wir starten mit einem kleinen Degustations-Wettbewerb, bevor es dann zum Dinner geht. Wiederum werden Winzer persönlich anwesend sein und die Weine beschreiben.
Fr. 125.00 inkl. Weidegu, Apéro, 4-Gang-Waadtländ-Menu, Weine, Mineral, Kaffee



4. April 26 bis 6. April 26

das Oster-Wochenende Hotel-Arrangement

Machen Sie doch mal einen genussvollen Einkehrschwung zu uns in den Hirschen. Sei es für eine oder mehrere Übernachtungen und entspannen Sie sich im «besten Weinhotel der Schweiz». Wir halten Ihnen ein kleines, freiwilliges Programm bereit und geben Tipps zum Wandern, Baden, Besuch bei Winzern oder Erholen.
Mehr Infos auf unserer Webseite unter: Hotel – Packages – Oster-Arrangements.

Sonntag, 5. April 26

Oster-Sonntag

Feiern Sie Ostern mit Ihren Freunden zusammen bei einem feinen Essen. Wir haben ein spezielles Ostermenu vorbereitet. **Auch am Abend geöffnet.**



Freitag, 24. April 26 | 19.00 Uhr

Landfrauen-Küche

mit den Landfrauen Aurélie Joly & Barbara Matter

Aurélia Joly aus dem Kanton Waadt war in der 13. Staffel der SRF-Landfrauen-küche 2019 und Barbara Matter aus dem Emmental gewann die 14. Staffel. Gemeinsam kochten die beiden im SRF Weihnachts-Spezial vom 2022. Heute Abend verwöhnen sie Sie –unterstützt von der Hirschen-Crew – mit einem typischen Landfrauen-Menu. Für die passende Weinbegleitung sorgt Aurélias Ehemann und Winzer, Jacques. Fr. 135.00 inkl. Aperero, 4 Gänge ohne Getränke und Weine; Fr. 175.00 «das Sorglos Paket», inkl. den dazu passenden Weinen, Wasser, Kaffee



ausgebucht

Samstag, 2. Mai 26

Ressat de Printemps im Château Chillon am Lac Lémania

Ein einzigartiges Diner im historischen Rittersaal des Château Chillon am Lac Léman, der Höhepunkt im ersten Halbjahr der Confrérie du Guillon, einer der wichtigsten Weinbruderschaften der Schweiz. Tradition trifft sich mit amüsanten Weinreden auf Französisch, feinsten Waadtländer Weinen und hoher Kochkunst.



Sonntag, 10. Mai 26

Muttertag

Unser Küchenchef Diego Fry hat ein wunderbares Muttertagsmenu zusammengestellt. Zusammen mit unseren Sonntagsklassikern – dem saftigen Schweins-hals- und Krustenbraten mit Händöpfelstock und Marktgemüse – erwartet Sie ein genussvoller Sonntag.



Donnerstag, 28. Mai 26 | 19.00 Uhr

Schreiber vs. Schneider «Paarcours d'Amour»

Schreiber vs. Schneider dribbeln sich zum fünften Mal bei uns durch die Tücken der Zweisamkeit. Ihr Fazit bleibt klar: 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 Gängen im Restaurant, eine Session Lesung im Saal, zurück zu Tische für Hauptgang, Dessert/Kaffee.
Achtung: Letzte Lesung «Paarcours d'Amour» – ab Herbst neues Programm.
Fr. 149.00, inkl. Apéro, 4-Gang-Dinner im Zeitgeist und Alltagsgeschichten im Saal



Samstag, 30. Mai 26 | 9.30 bis 14.00 Uhr

Messer-Scharf – der Workshop mit René Müller

René Müller liebt Messer. Als wir uns kennenlernten, ging es ums Schleifen unserer Küchenmesser. Noch nie erhielt ich so sauber und exakt geschliffene Messer zurück. Wir beschlossen, für Ihre eigenen Messer einen Schleif-Workshop durchführen, bei welchem Sie lernen, wie Messer endgeschliffen werden. Ihr Lieblingsmesser wird eine Woche vor dem Workshop von René geschliffen und bei uns lernen Sie auf einem edlen Schleifstein das wichtige Finish. Danach wird das Messer ausprobiert, bevor es zum Lunch geht.
Fr. 156.00 inkl. Getränke, Apéro, Zmittag, Dokumentation und Ihr Messer



Samstag, 13. Juni 26 | 18.30 Uhr

Edition VIER «Jurassic Cuisine – PUR»

Jurassic Cuisine

Der Jura bietet einen Schatz an ursprünglichen Produkten und innovativen Produzenten. Wir feiern heute den Jura und servieren Ihnen allerbeste Gerichte mit einem «Klacks» Zeitgeist, mit Geschichten über das Produkt und deren leidenschaftliche Produzenten. Lassen Sie sich überraschen. Fr. 245.00 pro Person inkl. Apéro, 6-Gang-Menu und Weine, Mineral, Kaffee (max. 22 Genuss-Menschen)



Donnerstag, 2. Juli 25 bis anfangs August 26

Hirschens kulinarische Sommerbrise

Wir lassen den Hirschen mit seinem schönen Gartenrestaurant und Genuss-Refugium geöffnet und bieten Ihnen eine verkleinerte Karte mit leichten Sommergerichten, welche Sie zu einem 3 – 5 Gang-Sommermenu selbst zusammenstellen können. Das genaue Angebot finden Sie ab Ende Juni auf unserer Homepage. Für Gäste, welche übernachten wollen, haben wir ein Sommer-Special mit vor-teilhaften Übernachtungspreisen. Bei zwei Nächten schenken wir Ihnen die dritte Nacht.



Samstag, 22. August 26 | 12.30 bis 21.00 Uhr

«4 heures du Vigneron»

Wir fahren nach Perroy, dem wunderschönen Dörfchen in der «La Cote» und feiern ein frohes Weinfest. Dabei werden die Weine des Ortes zelebriert und man pilgert von Stand zu Stand, um die feinen Tropfen kennen zu lernen. Nach der Degustation gibt's ein gemütliches Beisammensein bei urigem Essen und feinen Weinen. Gemeinsamer Anlass mit der Confrérie du Guillon, Cotterd d'Argovie
Fr. 125.00 Degustation und Essen; Reise nach Perroy und zurück ist individuell

