

Lieber Guest des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen



Den Winter kulinarisch spüren und geniessen

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns einen Einkehrschwung machen.

Die Jahreszeiten spüren und geniessen ist für uns ganz wichtig. Man freut sich jetzt auf kuscheliges Einmulmen in dicke Pullover und wärmende Daunen-Jacken und auf gemütliche Momente mit Freunden und Familie. Wir präsentieren Ihnen zeitgemäß interpretierte Gerichte der Saison mit ihren klassischen Zubereitungsarten und aromareichen Wintergemüsen. Unsere Küchencrew hat die aktuelle Jahreszeit gekonnt und kreativ auf die Teller gezaubert. Mit wenigen Ausnahmen stammen alle Zutaten für unsere Zeitgeist Menus aus der Jura Gebirgskette, getreu nach unserer Philosophie von «Jurassic Cuisine».

Kennen Sie unser Weinhotel

Im Herbst 25 wurde unser Hotel in der Spezialausgabe „Swiss Wine Travel“ vom Genussmagazin Falstaff als bestes „Weinhotel der Schweiz“ ausgezeichnet. Entdecken Sie uns auch mal „schlafend“. Wir haben für Sie genussvolle Hotelarrangements zum Entdecken kreiert.

Portionengrösse

Hier noch ein Wort zu den Portionengrösse 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	7.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Freitag	7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Samstag	8.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntags	8.00 Uhr bis 16.00 Uhr



Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

95 % Jurassic Cuisine

Schnöggerli

◦

Symphonie in Orange

Rüebli | Rauch | Rüebli | Rüebli

26.00

◦

Suppe | fruchtkohlisch

Bodenkohlrabi | Birne | Hendschiker Safran

17.00

◦

Wasser & Frucht

Bio-Lachsforelle | Knollensellerie | Apfel | Baumnuss

34.00 | 52.00

◦

von der Kräuterwiese rüber zum Acker

Kräuterlamm | Kartoffel | Schwarzwurzel | Rapsonaise

62.00

◦

Vordessert

◦

süßer Dorfgeist

Milch | Mais | Popcorn

18.00

◦◦◦

4-Gang Menu	ohne «Wasser & Frucht»	120.00
5-Gang Menu		150.00

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

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

Zeitgeist

VEGETARISCHES MENU

95 % Jurassic Cuisine

Schnöggerli

◦

Symphonie in Orange

Rüebli | Rauch | Rüebli | Rüebli

26.00

◦

Suppe | fruchtkohlisch

Bodenkohlrabi | Birne | Safran

17.00

◦

der Winteracker mit zwei Bäumen

Knollensellerie | Apfel | Baumnuss

25.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

kleine Geschichte aus der Region

Ei | Kartoffel | Schwarzwurzel | Rapsonaise

36.00

◦

Vordessert

◦

süßer Dorfgeist

Milch | Mais | Popcorn

18.00

◦◦◦

4-Gang Vegi Menu	ohne «Winteracker mit zwei Bäumen»	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 20 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.

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.00	15.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet Toast		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	klein gross	29.50 42.00

Fischgerichte

Filet vom Muhener Zander an Kerbel-Weissweinsauce mit weissem Reis und Spinat		56.00
--	--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Gebratene Pouladenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailon mit Kräuterbutter Pommes Frites	160 g 200 g	55.00 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		
bei 250 g		

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

Klassiker

Coupe Beeren	13.00	klein
marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross
Coupe Danemark	13.00	klein
Vanilleglacé, Rahm + warme Sauce von „Felchlin Schoggi“	16.00	gross
Zitronensorbet	13.50	klein
mit Wodka oder Pro Specie Rara-Likör nach Wahl	17.50	gross

Glacé & Sorbets	pro Kugel	4.70
Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss		
Sorbets: Zitrone, Zwetschge, Erdbeere		
mit richtigem Schlagrahm	plus	3.00

Käse von Maître Affineur Rolf Beeler & Friends

Spezialitäten und Raritäten aus Rohmilch	klein	16.50
	mittel	20.00
	gross	25.00

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

Kompott von Zwetschgen mit Vanilleglacé Rahm und karamellisierten Nüssen	15.00
Süßer Dorfgeist Dicke "Dulce di Leche" mit luftigem Maisgebäck von Tegerfelder Bio-Polenta und "gesalzene Karamellglacé"	18.00

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 *Lädeli* erhältlich 4er Packung Take-Away 14.80
9er Packung Take Away 27.80

Unsere Hausspezialitäten

Ballon Albert 16.00
Feiner Likörrahm mit Vanilleglacé

Hirschenkugel 16.00
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 12.00
Luftig geschlagenes Kaffeeqlacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

...Ort des kulinarischen Handwerks