

Im Beizli und Bistro vom Hirschen

zum Starte

Tagessuppe fragen Sie uns
oder lassen Sie sich überraschen
Foodwaste-Projekt mit unserem Gemüsehändler Früchte Rycharde

12.00

Salate

kleiner Tagessalat

8.50

Gemischter Salat

14.50

Grosser Salatteller mit Ei

19.00

Hirschentost

35.00

Schweinsfilet-Médallions auf Toast
an Pilzrahmsauce mit verschiedenen Salaten

Pasta

Hörnli mit Ghacktem und Öpfelmues

22.50

Birnen-Baumnuess-Ravioli
an Blauschimmelkäse-Sauce

27.00

Hirschens Tartar

Rinds-Tartar mit Rapsöl parfümiert
Salatbouquet + getoastetes Ruchbrot Anke gross

klein 29.50
42.00

Der Hirschen

Seit jeher ist der Hirschen ein Ort für Begegnung, Genuss und Gespräch. Keine Showbühne, kein lautes Lokal, sondern ein feines Restaurant am Jura Südfuss. Die Jura-Küche? Sie ist regional, saisonal und biodivers – mit leisem Gespür für das Einfache.

Gut & Günstig

Pfister Märku's gebratener Horn Sölli-Fleischkäse
mit Spiegelei, Pommes frites und Blattspinat

24.00

Speuzer Rindsragout mit Zwiebelringen & Croutons
mit hausgemachten Spätzli

29.50

Burger

Burger vom Bio Zeburind von Trimbach
mit Tomate und gebratenem Speck
Pommes Frites und Coleslaw Salat
mit Käse +

29.00

3.50

Classix

Lauwarmes Siedfleisch mit Salatbouquet
zwei Saucen und Bratkartoffeln

33.00

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites oder Salaten

35.00

Gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter
und Pommes Frites oder Salaten

160 g 55.00

200 g 67.00

Portion Gemüse als Beilage 9.00

Speuzerli Desserts das sind kleine Portiööchchen

Hirschens Eiskaffee, Schoggimousse
oder saisonales „Verführerli“

je 7.90

