

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen



Den Winter kulinarisch spüren und geniessen

Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns einen
Einkerschwing 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 Hotel-
arrangements zum Entdecken kreiert.

Portionengrösse

Hier noch ein Wort zu den Portionengrössen 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
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



Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

95 % Jurassic Cuisine

Schnöiggerli

◦

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

Schnöiggerli

◦

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 | Rapsnase

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.

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

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	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	56.00
---	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Bärlauch-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 Bärlauch-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 harmonisiert.

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Kompott von Zwetschgen mit Vanilleglacé 15.00
Rahm und karamellisierten Nüssen

Süsser Dorfgeist 18.00
Dicke "Dulce di Leche" mit luftigem Maisgebäck von Tegerfelder Bio-Polenta
und "gesalzene Karamellglacé"

Für Schokoholix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru
Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade 17.50
mit Rahm

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 Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

...Ort des kulinarischen Handwerks