

Sonntagsbraten

66.00

Tagessuppe lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie den Service
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)
ooo

Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten
an Rosmarinsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse
ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Aqua

82.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle
ooo

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce
mit weissem Reis und Spinat
ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Vegitum

65.00

Tagessuppe lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie den Service
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)
ooo

Pochiertes Erlinsbacher Landei mit Rapsonaise
Kartoffel-Savarin und zweierlei Schwarzwurzeln und schwarzem Knoblauch
ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Zwetschgen-Kompott und Rahm

Das Wein- und Geniesserhotel

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 von unserem Wagen auswählen
... oder zusätzlich bestellen + 16.00



Slow Food
Chefs' Alliance

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

Classix

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	11.50
Kleiner gemischter Salat	14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Speuzer Landei	15.00
mit Dressing nach Ihrer Wahl	mit gebratenem Speck + 4.00
Salatbouquet mit Rilette von hausgeräucherten Forelle	27.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce	29.50
und kleinem Salatbouquet	Toast

Suppe

Sonntagssuppe	lassen Sie sich überraschen	13.50
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)		

Vegetarische Gerichte

Pochiertes Erlinsbacher Landei mit Rapsonaise	36.00
Kartoffel-Savarin und zweierlei Schwarzwurzeln und schwarzem Knoblauch	
Birnen-Baumnuss-Ravioli an einer dezenten Blauschimmelkäse Sauce	26.00

Fischgericht

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

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	36.00
Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten	39.50
an Rosmarinsauce	
Kartoffelstock und Marktgemüse	
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce	39.50
mit hausgemachten Bärlauch-Spätzli und Marktgemüse	
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln	53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g 55.00
und Pommes Frites	200 g 67.00
plus Gemüse	+ Fr. 9.00

Lieber Gast 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 auf den Tellern geniessen ist für uns ganz wichtig.

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 Portionengrössen unserer Kreationen des 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