

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen

Den Frühling 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 die kraftvolle Frühlingszeit. Die Natur erwacht und schenkt uns erstes frisches Junggemüse und frische, schmackhafte Kräuter.

Wir präsentieren Ihnen zeitgemäss interpretierte Gerichte der Saison mit ihren klassischen und neueren Zubereitungsarten.

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 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



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



Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

95 % Jurassic Cuisine

Schnöiggerli

◦

verwurzelt

Kohlrabi | Radiesli | Geissenkäse | Treber-Knäckebrot

26.00

◦

Suppe | brennende Idee

Brennesseln | Erdbeeren | rosa Pfeffer | Wachtelei

17.00

◦

Wasser & Frische

Saibling-Ceviche | Erbsen | Melisse

30.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Geschichte von Wiese, Feld & Wald

Kalb | Spargeln | Morcheln | Risotto

64.00

◦

Vordessert

◦

Süss zum Schluss

Rhabarber | Joghurt | Blätterteig

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu

ohne «Wasser & Frische»

125.00

5-Gang Menu

155.00

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

◦

verwurzelt

Kohlrabi | Radiesli | Geissenkäse | Treber-Knäckebrot

26.00

◦

Suppe | brennende Idee

Brennesseln | Erdbeeren | rosa Pfeffer | Wachtelei

17.00

◦

himmlisch geerdet

Engeltofu | Erbsen | Melisse

23.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

kleine Geschichte des Frühlings

Momos | Spargeln | Morcheln

39.00

◦

Vordessert

◦

Süss zum Schluss

Rhabarber | Joghurt | Blätterteig

18.00

◦ ◦ ◦

| | | |
|------------------|--------------------------|--------|
| 4-Gang Vegi Menu | ohne «himmlisch geerdet» | 100.00 |
| 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 mindestens 16 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 |
| Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet | Toast | 29.50 |
| Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert | klein | 29.50 |
| getoastetes Ruchbrot und Anke | gross | 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 Poulardenbrust an Rotweinsauce mit Bratkartoffeln 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

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 | |
| Sorbets: | Zitrone, Zwetschge, Erdbeere, Rhabarber | |
| | 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 Rhabarber mit frischen Erdbeeren
Zitronensorbet 15.00

Rhabarber-Variation 18.00
Rhabarber-Kompott, Rhabarber-Panna Cotta, Rhabarber Gel
und Joghurtglacé

Für Schokoloholix

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
Luffig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 12.00
Luffig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

...Ort des kulinarischen Handwerks