

Sonntagsbraten

66.00

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

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

Rhabarber-Kompott mit frischen Erdbeeren und Zitronensorbet

Aqua

82.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle
○○

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

Rhabarber-Kompott mit frischen Erdbeeren und Zitronensorbet

Vegitum

58.00

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

Morchel-Risotto mit grünen Spargeln und sautierten Morcheln
○○

Rhabarber-Kompott mit frischen Erdbeeren und Zitronensorbet

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

95 % Jurassic Cuisine

Schnöggerli

◦

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



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
Salatbouquet mit Rilette von hausgeräucherten Forelle	27.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet Toast	29.50

Suppe

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

Vegetarische Gerichte

Morchel-Risotto mit grünen Spargeln und sautierten Morcheln	29.00
Hausgemachte Momos mit Spargeln gefüllt auf Spargelgemüse und Morcheln	39.00

Fischgericht

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

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	36.00
Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock und Marktgemüse	39.50
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse	39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln	53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon 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 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