

## KLASSIKER AM MITTAG

Bringen Sie für diese Gänge etwas Zeit mit...

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce Kleines Salatbouquet und Toast		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	gross	42.00

## Suppen

Tagessuppe		12.00
Bärlauchschaumsuppe mit Bärlauchpesto		16.00

## Vegetarisch

Pilz-Räuchertofu Mille Feuille mit Kräutersalat und Marktgemüse		29.00
Spaghettini mit Bärlauch aus unseren Wäldern		22.00

## Fischgericht

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

## Hauptgerichte

Lauwarmes Siedfleisch mit kleinem Salatbouquet Zwei Saucen und Bratkartoffeln		33.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse		39.50
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g	55.00
Pommes Frites	200 g	67.00

## Gut & Günstig

Rindfleischvögel in Rotweinjus Bratkartoffeln und Marktgemüse		28.00
Speuzer Rindsragout mit Zwiebelringen und Croutons dazu Butternudeln		29.50

## UNSERE WOCHENMITTAGS-MENUS

### Für den eiligen Gast

Tagesempfehlung 32.50

Spicy Gemüsesuppe

ooo

Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce

Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

ooooo

Vegetarisches Menu 28.00

Spicy Gemüsecrèmesuppe

ooo

Hirschens Gemüse-Spätzlipfanne

gratiniert mit AlpSbrinz

Kleiner Tagessalat

ooooo

---

## Lunch

Hausgeräucherte Forelle

mit Wildkräutersalat

Fr. 23.00

ooo

Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard

Tagessuppe

Fr. 12.00

ooo

Kotelett vom Edelsäuli mit Kräuterbutter

Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

Fr. 54.00

ooo

Milchreiskuchen

mit Rhabarbersorbet und Rahm

Fr. 16.00

oder

Rohmilchkäse von Rolf Beeler & Freunde

ooooo

4-Gang Lunch 89.00

3-Gang Lunch ohne Suppe 79.00

---

## 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

<b>Glacé &amp; Sorbets</b>	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 Schokololix

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 Zwetschgensch snaps 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 Zwetschgensch snaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 12.00  
Luffig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

*...Ort des kulinarischen Handwerks*