Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

Butter Board I Brot

Schnöiggerli

Variation
Blumenkohl I Mousse I Granola
27.00

vom Acker
Rüeblisuppe I Nan I Rüeblikonfit | Rüebliglacé
17.50

Waldboden
Flan I Schwämmli I Sponge I Steinpilz
29.00
nicht als Hauptgang bestellbar

Rind geschmort
Rindskopfbäggli I Knödel I Topinambur I Miso-Jus
57.00

Vordessert

Winterlager
Panna Cotta von Pastinake I Rotweingelée I Haselnuss
18.50

4-Gang Menu	ohne «Waldboden»	118.00
5-Gang Menu		146.00

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

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

Zeitgeist

VEGETARISCH
GESCHMACK & GENUSS

Butter Board I Brot

°

Schnöiggerli

°

Variation
Blumenkohl I Mousse I Granola
27.00

°

vom Acker
Rüeblisuppe I Nan I Rüeblikonfit | Rüebliglacé
17.50

°

Waldboden
Flan I Schwämmli I Sponge I Steinpilz
29.00
nicht als Hauptgang bestellbar

°

bepflanzter Knödel
Knödel I Topinambur I Gemüse I Miso Jus
37.00

°

Vordessert

°

Winterlager
Panna Cotta von Pastinake I Rotweingelée I Haselnuss
18.50

° ° °

4-Gang Menü ohne «Waldboden»	98.00
5-Gang Menü	126.00

Bei allen Menüs können Sie anstelle vom Dessert auch Rohmilchkäse von Maître Affineur Rolf Beeler von unserem Wagen auswählen
… oder zusätzlich bestellen + 16.00

pro specie rara

Die genaue Herkunft unserer Lebensmittel finden Sie am Eingang

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

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate	10.50
Kleiner gemischter Salat	14.50
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet	29.50

SUPPE

Süsskartoffelsuppe mit ihrer Einlage	15.50

Fischgerichte

Filet vom Zander an Aargauer Safran-Sauce mit weissem Reis und Spinat	52.00
Filet von der Lachsforelle an Beurre-Blanc mit Lauchgemüse, Topinambur und Bratkartoffeln	48.00

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		34.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médaillon mit Kräuterbutter	160 g	54.00
Pommes Frites	200 g	66.00

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	94.00

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert,
der zweite Gang wird aus der Küche serviert

Beilagen

Hausgemachte Spätzli, Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln

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

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen

aus diesem Grund ist der Hirschen etwas WERTvoller

Seit 25 Jahren geben wir in unserem Familienunternehmen stark acht, auf Natur und Region.
Wir kaufen so viel wie möglich hochwertige Qualität und alte Sorten von Gemüse von regionalen Produzenten und Lieferanten. Auch das Fleisch und der Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Dass die Preise für solch «wunderbare» Produkte höher sind als die Konventionellen liegt klar auf der Hand. Aus diesen Gründen kann es sein, dass unsere Preise auf der Speisekarte etwas höher ausfallen als bei den meisten unserer Berufskollegen, ohne dies werten zu wollen.

Wein ist unsere Leidenschaft

Mitte 2023 wurde in der Ausgabe der Weinzeitschrift Vinum unsere Weinkarte in der Kategorie „Gutbürgerliche Küche“ mit dem 1. Platz ausgezeichnet. Dies freut uns natürlich sehr, weil wir Wein einfach lieben.
Mit heute über 333 verschiedenen Schweizer Weinen gehören wir zu den Restaurants der Schweiz mit der grössten Auswahl an Schweizer Provenienzen. Wir beraten Sie gerne, lassen Sie sich überraschen.

Portionengrösse

Hier noch ein Wort zu den Portionengrössen unserer Kreationen. Falls Sie noch etwas mehr mögen, dann lassen Sie es uns einfach wissen. Gerne servieren wir Ihnen noch ein Supplement.

Unser junges Team und wir freuen uns, Sie zu verwöhnen und wünschen Ihnen einen genussvollen und entspannten Aufenthalt bei uns im Hirschen.

Ihre Gastgeberfamilie mit dem Hirschen-Team

Silvana & Albi von Felten

Serviceleitung	Angela Binkert I Pavlina Endryasova I Ina Egermeier
Küchenchef	Pascal Bitterlin
Souschef	Bianca Guler

unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	7.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Freitag und Samstag	7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntag	8.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Slow Food

TOP 5 WEINHOTELS DER SCHWEIZ Falstaff, 2018 und 2021

pro specie rara

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

Hirschen RESTAURANT ERLINSBACH