

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

90% Jurassic Cuisine

Schnöggerli

Funky Herbst

Rande | Suhrer Geissenkäse | schwarze Baumnuss | Hagenbutte
26.00

◦

Suppe | klarer Pilz
Pilze | Ei | Schalotten

17.00

◦

Frucht und Käse

Quitte | Pastinake | Rosenkohl | Bleuchâtel-Käse
29.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Wilder Hirsch

Hirsch | Knödel | Spitzkohl | Kürbiskern
56.00

◦

Vordessert

Süßes aus Garten & Beet

Apfel | Topinambur | weisse Schoggi
17.00

◦◦◦

4-Gang Menu	ohne «Frucht und Käse»	115.00
5-Gang Menu		145.00

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

90% Jurassic Cuisine

Schnöggerli

◦

Funky Herbst

Rande | Suhrer Geissenkäse | schwarze Baumnuss | Hagenbutte
26.00

◦

Suppe | klarer Pilz

Pilze | Ei | Schalotten
17.00

◦

Frucht und Käse

Quitte | Pastinake | Rosenkohl | Bleuchâtel-Käse
29.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Wilder Knödel

Knödel | Kürbis | Spitzkohl | Kürbiskern
36.00

◦

Vordessert

◦

Süßes aus Garten & Beet

Apfel | Topinambur | weisse Schoggi
17.00

◦◦◦

4-Gang Vegi Menu	ohne «Frucht und Käse»	95.00
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 22 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		11.00
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.00	15.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert Kleines Salatbouquet und getoastetes Ruchbrot, dazu Anke	klein gross	29.50 42.00

Fischgerichte

Filet vom Muhener Zander an Kerbel-Weissweinsauce mit weissem Reis und Spinat		54.00
--	--	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		35.00
Gebratene Pouladenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailon mit Kräuterbutter Pommes Frites	160 g 200 g	55.00 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		
bei 250 g		

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

Beilagen

Reis, Nudeln, Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachte Spätzli

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen



aus diesem Grund ist der Hirschen etwas WERTvoller

Seit 26 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 den ersten Blick etwas höher ausfallen als bei den meisten unserer Berufskollegen, ohne dies werten zu wollen.

Kennen Sie unser Weinhotel

Ende Mai kam ein weiteres Mal die Rangliste der „150 besten Hotels der Schweiz“ von Karl Wild & Andrin Willi heraus. Das erste Mal mit der neuen Kategorie „Nice Price Dreisternehotels“. Wir freuen uns sehr, denn die Jury hat uns auf den 5. Rang gewählt. Für uns ist dies natürlich eine weitere grosse und überraschende Anerkennung. Wir danken vor allem unserem Team, welches mit uns täglich mit Freude und grossem Einsatz unterstützt.

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

