

Kultur-Events für Geniesser

September 2026 bis Februar 2027

Liebe Gäste & Freunde

Der September beginnt mit einem önologischen wie auch kulinarischen Highlight. Mit 81 Punkten Gault/Millau und 3 Sterne Michelin wurden die Köche bewertet. Wir feiern den Aargau – topp Winzer und topp Köche verwöhnen Sie an einem einzigartigen Abend im Hirschen. Am Nachmittag gibt sich die nächste Winzergeneration die Ehre. Erleben Sie die «Aargauer Neue Winzer-Generation» in der Rampe in Aarau und abends folgt die Gala bei uns im Hirschen. The Singing Waiters sind im Dezember zum 30. Mal an drei Abenden im Hirschen. Dann wäre da noch der Bündner WeinLunch mit drei Topp-Weingütern. Wir freuen uns wieder, denn der renommierteste Schweizer Hotelführer «die besten 150 Hotels der Schweiz» hat uns in der Kategorie – «3-Sterne Ferienhotels» zum zweiten Mal in Serie auf den 5. Rang platziert. Wir haben wieder interessante «Packages» mit feinem Essen und Übernachtung im Angebot. Übrigens – in Kombination mit einem unserer Events profitieren Sie sowieso von vorteilhaften Übernachtungs-Preisen.

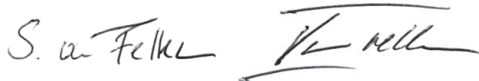
Für Seminar-Organisator/innen haben wir lässige und leicht weiterentwickelte Räume zum kreativen Denken

und für produktive Workshops vorbereitet. Gemütliche Atmosphäre, ohne viel digitalem «Schischi», nur mit dem Wichtigsten ausgestattet und zusammen mit unserem Service macht unsere Seminarambiance einmalig.

Das alles und vieles mehr schaffen wir nur, weil wir auch motivierte «Handwerker» in unserem Hirschen-Team wissen. Sie helfen uns täglich bei der Umsetzung unserer – manchmal verrückten Ideen und Aufgaben. Dafür sind wir unserem Team zu grossem Dank verpflichtet und organisieren einen weiteren Mitarbeiter-Philosophietag, der uns noch mehr Wissen und Zusammenhalt bringen wird.

Wir freuen uns auf schöne Momente mit Ihnen in unserem Familienunternehmen.

Landhotel Hirschen Das Wein- und Geniesserhotel. Bekannt für seine nachhaltige «Juraküche» oder Neudeutsch – «Jurassic Cuisine».



Silvana und Albi von Felten mit Kids & das Hirschen-Team



2. bis 21. September 26



Mémoire-Weeks

Während knapp drei Wochen präsentieren wir Ihnen gereifte Schweizer Weine von auserlesenen Top-Mémoire-Winzern. Es sind echte Raritäten aus dem einzigartigen Mémoire-Keller, der mit über 30'000 Flaschen bestückt ist.



Bild: Michel Jausi / Weingut zur Linde

Samstag, 5. September 26 | 11.30 bis 16.30 Uhr

Sicher DAS Aargauer Wein-Highlight des Jahres

«Aargauer Wine Market» im Restaurant Rampe in der Telli von Aarau

Unter dem Motto – «the New Generation» präsentiert sich die nächste Winzergeneration in Kombi mit Klassikern in der Rampe. Benjamin von Felten und der bekannte Food-Blogger Marco von Arx runden den Anlass mit lässigen Gerichten kulinarisch ab. Eintritt Fr. 25.00 wird bei Kauf angerechnet

Samstag, 5. September 26 | 17.30 Uhr

Start der «Aargauer Weingala» im Hirschen

Weine von Litwan, Weingut zum Sternen, vom Bickgut, von Unter der Linde, von Adrians und Wehrli, in Kombination mit Gerichten von Bernhard Bühlmann, Harry Pfändler, Manuel Steigmeier, uns und Rohmilchkäse von Rolf Beeler sowie das Dessert von Pascal Hobler. Details auf unserer Homepage. Fr. 295.00 inkl. Eintritt «Aargauer Wine Market» Fr. 25.00 wird bei Kauf von Weinen angerechnet. 6-Gang Diner, beste Aargauer Weine, Kaffee und Wasser. limitiert auf 110 Genuss-Menschen.



Sonntag, 20. September 26

«Hirschens Mitarbeiter Philosophie-Tag»

ausnahmsweise ganzer Tag geschlossen

An diesem Tag bilden wir uns önologisch, kulinarisch und kulturell weiter, denn ... Es gibt nur eins was auf Dauer teurer ist als Bildung ... keine Bildung. JFK



Samstag, 26. September 26 | 9.00 bis 14.00 Uhr

«Messer-Scharf» der Workshop mit René Müller

Als wir uns kennenlernten, ging es ums Schleifen unserer Küchenmesser. Noch nie erhielt ich so sauber und exakt geschliffene Messer zurück. Wir beschlossen, dass wir für Ihre eigenen Messer einen Schleif-Workshop durchführen. Ihr Lieblingsmesser wird eine Woche vor dem Workshop von René geschliffen und bei uns lernen Sie auf einem edlen Schleifstein das wichtige Finish. Fr. 165.00 inkl. Getränke, Apéro, Zmittag, Dokumentation und Ihr Messer



ab Dienstag, 27. Oktober 26 bis Mitte März 27 | 10.30 bis 13.00 Uhr
wöchentlich jeden Dienstag

Suppen Suppen Suppen Food-Waste-Projekt mit «Früchte Rychard»

Suppenverkauf, aus einwandfreiem Gemüse, welches für den Privatverkauf nicht mehr «schön und guet gnueg» ist. Die Suppen werden in der Markthalle von Früchte Rychard in Gretzenbach ebenfalls direkt verkauft. (donnerstags von 10 bis 12 Uhr) Sie können Ihre Behälter mitnehmen, das ist noch nachhaltiger.



Freitag, 30. Oktober 26

Bier + Dine mit der Aargauer Premium Brauerei



3. Runde. Erleben Sie die Kombi von Jans international prämierten Bieren mit darauf abgestimmten Gerichten aus der Hirschenküche.

Fr. 149.00 inkl. Apéro, einzigartige Biere, Wohlfühlgerichte und spannende Hintergrund-Informationen von Jan mit kleinem «Give-Away», Kaffee, Wasser



Samstag, 31. Oktober 26 | 19.00 Uhr
Samstag, 21. November 26 | 19.00 Uhr
Samstag, 5. Dezember 26 | 19.00 Uhr

Jurassic Cuisine

«Metzgete» von Trimbacher Horn-Schweinchen

Die klassische Metzgete mit den Horn-Söili. Sie wachsen höchst artgerecht auf dem Bio-Hof Horn von Rebecca Strub in Trimbach auf. Veredelt von unserem Freund und mehrfach ausgezeichneten Störmetzger Pfister Märku aus Speuz. Kommentiert von Albi von Felten, zubereitet vom Hirschen-Küchenteam.
Fr. 119.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Metzgete & feinem Humbel-Kirsch als Verdauerli



Freitag, 6. November 26 | 19.00 Uhr

Jurassic Cuisine

«Wilde Zeiten» mit Bernhard, Marcel & Peter

Heute zum 9. Mal. Eine Idee wird zum Klassiker. Sie geniessen ein 4-Gang Menu mit erlegtem Wild der Weidmänner der Jagdgesellschaft Erlinsbach-Ramsflue. Zwischen den Gängen werden neue Geschichten und Anekdoten aus dem Jägerleben von den anwesenden Jägern persönlich erzählt. (auf 36 Gäste beschränkt)
Fr. 139.00 inkl. Apéro, 4-Gang-Wildmenu und Geschichten zum Schmunzeln



Samstag, 7. November 26 | 18.30 Uhr

25 Jahre + 1 Vinamici

Die «Serata Piemontese» vom Weinhaus Vinamici wird bereits zum 14. Mal bei uns durchgeführt. André Steiner holt top piemontesische Spitzenwinzer nach Erlinsbach und stellt ein unglaubliches, weinisches Programm zusammen. Der Preis steht noch nicht fest, aber es lohnt sich. Bitte reservieren Sie einen Platz direkt bei André Steiner, 079 774 95 91 (auf 30 Gäste beschränkt).



ab Donnerstag, 12. November 26 bis 20. Dezember 26

Stimmungsvolle Weihnachtsdekoration

Die von Felten Stube wird zur Hutschenreuther-Weihnachtsstube. Samichläuse in der Hirschenstube und hölzerne Sterne vom mehrfach ausgezeichneten Handwerksbetrieb Ortlieb im «Zeitgeist». Weihnachtsstimmung im Herzen.



Samstag, 14. November 26 | 18.00 Uhr

Jurassic Cuisine

Edition FÜNF «Jurassic Cuisine – PUR»

Der Jura bietet einen Schatz an ursprünglichen Produkten und innovativen Produzenten. Wir servieren Ihnen allerbeste Gerichte mit einem «Klacks» Zeitgeist, mit Geschichten über das Produkt und deren leidenschaftliche Produzenten.
Fr. 260.00 pro Person inkl. Aperero, 6-Gang Menu und Weinen, Mineral und Kaffee (limitierte Platzzahl)



Donnerstag, 26. November 26 | 19.00 Uhr

Schreiber vs. Schneider «Schatz!» das neue Programm

Seit über 25 Jahren schreiben und schneiden sich die Kultkolumnisten der Coop Zeitung wöchentlich durch den ganz normalen Beziehungswahnsinn. Ob eine Kammer voller Liebes-Kostbarkeiten, ob als Synonym für Mausli, Bärchen oder Schnuckli oder ob je nach Tonlage doch eher vorwurfsvoll: Schatz! hat's in jeder Beziehung in sich. Ablauf: Apéro im Keller, zwei Gänge im Restaurant, eine Session Lesung am Stück im Saal, zurück zu Tische für Hauptgang, Dessert/Kaffee.
Fr. 152.00, inkl. Apéro, 4-Gang Menu im Zeitgeist und Alltagsgeschichten im Saal



Sonntag, 29. November 26 | 11.30 Uhr



Wine & Dine – Bündner Herrschaft mit Wegelin, Adank + von Tschanner

Die Bündner Herrschaft nennt man nicht vergebens, «das Burgund der Schweiz». Dort entstehen Pinots der edelsten Art. Alle drei Weingüter gehören zu dem exklusiven Kreis der «Mémoire des Vins Suisse». Die drei Winzer Rafael Hug, Patrick Adank, und Johann-Baptista von Tschanner werden ihre Weine persönlich an diesem Mittag präsentieren. Wir servieren dazu die passenden Gerichte.
Fr. 245.00 inkl. Apéro, 5-Gang-Lunch, Weine, Kaffee, Wasser



Sonntag, 6. Dezember 26 | 11.30 Uhr

Jurassic Cuisine

Trüffel-Lunch mit Fricktaler Trüffeln

Wir sind stolz auf die feinen «Burgunder Trüffel» aus unserer wunderbaren Jura-Region. Unsere Küchenbrigade um unseren Küchenchef Thomas Wüst bereitet wiederum ein kreatives 5-Gang Trüffelfmenu zu. Wir geben Ihnen interessante Hintergrund-Infos zu Trüffeln und dem «Perigord der Schweiz», dem Fricktal.
Fr. 195.00 inkl. Bollinger Champagner-Apéro, und 5-Gang Trüffel-Lunch



Do. 10./Sa. 12. Dezember 26 | 19.00 Uhr, So. 13. Dezember 26 | 18.00 Uhr

The Singing Waiters – 30 Jahres Jubiläum im Hirschen

Wir freuen uns alle, dass sie seit 30 Jahren zu uns kommen. Ein unglaubliches Jubiläum. Sie haben für diese Abende ein spezielles Programm vorbereitet. Lassen Sie sich verzaubern und von uns kulinarisch verwöhnen.
Fr. 165.00 inkl. Apéro, 4-Gang-Diner und Musik



Sonntag, 20. Dezember 26 | 11.30 bis 15.45 Uhr

Elvis Presleys Christmas Classics mit Elvesto

Erleben Sie ein unvergessliches «Christmas Special» mit Elvesto Unplugged, der die Musik von Elvis Presley auf authentische Weise präsentiert. Nach dem Motto «No Copy Paste» wird eine ehrliche Hommage an den King of Rock'n Roll geschaffen. Begleitet von Marcel Jeker an der Gitarre.
Fr. 140.00 inkl. Apéro, 4-Gang Lunch und Musik



Montag, 21. Dezember 26 bis und mit Montag, 4. Januar 27

Betriebsferien

Dienstag, 5. Januar 27 erster Öffnungstag



Samstag, 16. Januar 27 | 19.00 Uhr

Jurassic Cuisine

«Wilde Zeiten» mit Bernhard, Marcel & Peter

heute zum 10. Mal und zum 2. Mal im Januar. Sie geniessen ein 4-Gang Menu mit erlegtem Wild der Weidmänner der Jagdgesellschaft Erlinsbach-Ramsflue. Zwischen den Gängen werden neue Geschichten und Anekdoten aus dem Jägerleben von den anwesenden Jägern persönlich erzählt. (auf 36 Gäste beschränkt)
Fr. 139.00 inkl. Apéro, 4-Gang-Wildmenu und Geschichten zum Schmunzeln



Samstag, 13. Februar 27 | ab 18.30 Uhr

Valentinstag der Vorabend

Auch am Vorabend erleben Sie romantische Augenblicke bei flackernden Kerzen und sanfter Musik mit Emi Steffen am Piano. Unsere Küchenmannschaft kreiert ein spezielles 5-Gang Candle-Light-Diner und am romantischsten ist es, wenn Sie für sich und Ihre/n Liebsten noch ein Hotelzimmer buchen.
Fr. 156.00 inkl. Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Diner, kleines Give-Away, Musik

Sonntag, 14. Februar 27 | ab 17.30 Uhr, spätestes Ende 22.30 Uhr

Valentinstag

Der Originaltag. rleben Sie romantische Augenblicke bei flackernden Kerzen und sanfter Musik mit Emi Steffen am Piano. Unsere Küchenmannschaft kreiert ein spezielles 5-Gang Candle-Light-Diner und am romantischsten ist es, wenn Sie für sich und Ihre/n Liebsten noch ein Hotelzimmer buchen.
Fr. 156.00 inkl. Apéro, 5-Gang Kerzenlicht-Diner, kleines Give-Away, Musik

