

Lieber Gast des Hauses

Seien Sie herzlichst Willkommen
Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns sind.



Der Hirschen

Seit jeher ist der Hirschen ein Ort für Begegnung, Genuss und Gespräch. Keine Showbühne, sondern ein feines, familiengeführtes Restaurant am Jura Südfuss. Die Jura-Küche? Sie ist regional, saisonal und biodivers – mit leisem Gespür für das Einfache.

Kennen Sie unser Weinhotel

Im Mai 26 wurde unser Hotel zum zweiten Mal hintereinander in der wichtigsten Hotelbibel der Schweiz von Willi Andrin „die 150 besten Hotels der Schweiz“ zum fünft Besten 3* Ferienhotel ausgezeichnet. Entdecken Sie uns auch mal „schlafend“. Wir haben für Sie genussvolle Hotel-Arrangements mit GenussMenu 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 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
Sous-Chefin

Angela Ernst | Pavlina Endryasova | Ina Egermeier
Thomas Wüst
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

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

93 % Jurassic Cuisine

Schnöiggerli

◦

erdig

Knollensellerie | Rande | Sanddorn | weisse Schoggi

26.00

◦

Herbst und Suppe

Maroni | Karamell | Apfel

17.00

◦

aus dem Wasser & vom Feld

Bio Lachsforelle | Saubohnen | Trüffel | Beurre Rouge

36.00 | 56.00

◦

von der Wiese und Acker

Schweinefilet | Bäggli | Kartoffeltaler | Spitzkohl

59.00

◦

Vordessert

◦

Tafeljura

Zwetschgen | Mandelnougat | Zwetschgen/Holunder Sorbet | Safran

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Menu	ohne «aus dem Wasser & vom Feld»	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



für Deklarations-Informationen über Allergene fragen Sie den zuständigen Chef persönlich

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

Zeitgeist

VEGETARISCHES MENU

91 % Jurassic Cuisine

Schnöiggerli

◦

erdig

Knollensellerie | Rande | Sanddorn | weisse Schoggi

26.00

◦

Herbst und Suppe

Maroni | Karamell | Apfel

17.00

◦

vom Feld

Saubohnen | Engeltoufu | Trüffel | Beurre Rouge

29.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Wald

Kräutersaitlinge | Kartoffeltaler | Spitzkohl | Kürbis

36.00

◦

Vordessert

◦

Tafeljura

Zwetschgen | Mandelnougat | Zwetschgen/Holunder Sorbet | Safran

18.00

◦ ◦ ◦

4-Gang Vegi Menu	ohne «vom Feld»	100.00
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 mindestens 16 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.

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

UNSERE KLASSIKER

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.50	15.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet Toast		29.50
Hirschens Rinds-Tartar mit unserem Rapsöl parfümiert	klein	29.50
getoastetes Ruchbrot und Anke	gross	42.00

Fischgerichte

Filet vom Muhener Zander an Kerbel-Weissweinsauce mit Weisssem Reis und Spinat	56.00
---	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Gebratene Poulardenbrust an Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter	160 g	55.00
Pommes Frites	200 g	67.00
plus Gemüse	+ Fr. 9.50	

unser «Signature-Dish»

Chateaubriand

mindestens 30 Minuten Vorfreude

ab zwei Personen

Im Ofen gebratenes Rindsfilet mit hausgemachter Béarnaise-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	95.00

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

Aus unserer Pâtisserie

Vermicelles mit Rahm	10.50	klein
Vermicelles mit Rahm	13.50	gross
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	12.50	klein
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm	16.00	gross

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

Glacé & Sorbets

Glacé:	Vanille, Schokolade, Zimt		
Sorbets:	Zitrone, Zwetschge, Erdbeere		
	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 harmonisiert.

Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



Unsere Spezial-Desserts

Marinierte Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Schlagrahm 13.50

Herbst 18.00
Panna Cotta von Nougat mit Safran-Mousse
Zwetschgenkompott und Zwetschgen-Holunderbeeren-Sorbet

Für Schokoholix

Für unsere Schokoladendesserts verwenden wir Grand Cru Schokolade von der Schoko-Manufaktur Felchlin, Schwyz

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade mit Rahm 18.00

Hirschen's Zwetschgensteine 3.70 /Stk.
Schoggi mit Hirschen's Zwetschgenschnaps 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
Luftig geschlagenes Zwetschgenglacé
mit Hirschens Zwetschgenschnaps parfümiert

Eiskaffee nach Art des Hauses 12.50
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

...Ort des kulinarischen Handwerks