

# Hirschens Sommerbeizli 2026



Unser Restaurant und Hotel ist durchgehend geöffnet

Wir renovieren die Küchenskühlanlagen im Haupthaus des Hirschen und bringen sie auf den neuesten Stand der Effizienz und Nachhaltigkeit. Während dieser Zeit bleibt unser Hotel und Restaurant selbstverständlich geöffnet und wir verwöhnen Sie kulinarisch vis-à-vis im idyllischen Garten unseres Weinhauses am Bach!

Freuen Sie sich in unserem gemütlichen Sommerbeizli auf frische, kühle Weine, fruchtige Cocktails - auch ohne Alkohol - und feine Aperio-Häppchen. Wir servieren Ihnen leichte Sommergerichte grilliert vom Big Green Egg, zubereitet mit den bekannt besten Produkten aus unserer Region.

Geniessen Sie unbeschwerte, genussvolle Momente in dieser charmanten Wohlfühloase vom 20. Juli 26 bis 9. August 26

in diesem Sinne: *seien Sie herzlich willkommen, proscht & en Guete*

**Übrigens: wenn es so richtig heiss sein sollte, reservieren wir Ihnen einen Tisch in den leicht klimatisierten Innenräumen.**

*Cool down, take it easy!*



# Hirschens Sommerbeizli 2026



## das Angebot

### Salate

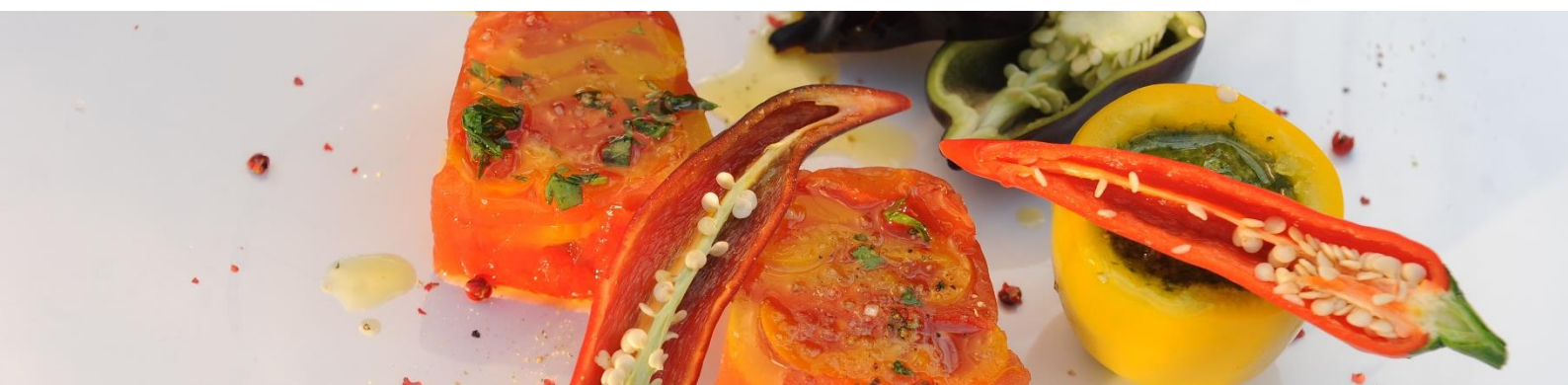
|                                                                                        |               |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| Salatschüssel mit Blattsalaten (für 2 Personen)<br>Radiesli, Gemüsestreifen und Kernen |               | 22.00 |
| Ein klassisch Gemischter                                                               |               | 14.50 |
| die Dressings                                                                          | French – Haus |       |

### Kalt

|                                                                                                               |                                    |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Kalte Gurkensuppe mit Speuzer Gin parfümiert                                                                  |                                    | 15.00                  |
| Hirschens Rindstartar mit Ruchbrot-Toast und Butter                                                           | klein<br>gross                     | 29.50<br>42.00         |
| Marinierte Bio-Lachsforelle aus Rohr mit Meerrettich-Glacé<br>Toast und Butter                                | Vorsp                              | 29.50                  |
| Verschiedene farbige Tomaten mit Basilikum<br>Seetaler Rapsöl und Balsamico<br>mit Freiämter Büffelmozzarella | klein<br>gross<br>plus             | 16.00<br>22.00<br>7.00 |
| Salat von Cervelat von Hofsöllis aus Trimbach<br>mit Zwiebeln, Schnittlauch und Radieschen                    | mit ½ Cervelat<br>mit 1/1 Cervelat | 16.00<br>21.00         |

### Vegetarisch

|                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------|-------|
| Basilikum Risotto mit gefüllter Ratatouille Tomate          | 28.00 |
| Pikantes Couscous mit Ofengemüse und Joghurt-Knoblauchsauce | 29.00 |





# Hirschens Sommerbeizli 2026



## Fleisch & Fisch vom Big Green Egg-Grill

|                                  |          |                   |       |
|----------------------------------|----------|-------------------|-------|
| Schweinssteak                    | 200 g    | mit einer Beilage | 38.00 |
| Rindspailard von der Huft        | 160 g    | mit einer Beilage | 48.00 |
| Pouletschenkel-Spiessli          | 200 g    | mit einer Beilage | 36.00 |
| Schweinsbratwürstli vom Hofsöili | 2 x 80 g | mit einer Beilage | 26.00 |
| Muhener Zanderfilet in der Folie | 160 g    | mit einer Beilage | 45.00 |

## Saucen zur Wahl

Homemade BBQ | Joghurt-Knoblauchsauce | ChimiJura

## Beilagen

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Hirschens Ofengemüse               | 9.00 |
| Rosmarinkartoffeln mit Knobli      | 8.00 |
| Weissweinrisotto mit Basilikum     | 8.00 |
| leicht pikantes, farbiges Couscous | 8.00 |
| mit Salaten                        |      |

## Desserts

|                                                           | klein     | gross     |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| Chriesisuppe mit Joghurtglacé                             | 11.00     | 14.00     |
| Kompott von Wittnauer Aprikosen mit Erdbeerglacé und Rahm | 11.00     | 14.00     |
| Hirschens Eiscafé mit Rahm                                |           | 12.00     |
| Gelateria: Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitro, Zwetschge    | pro Kugel | 4.50      |
|                                                           | mit Rahm  | plus 2.50 |
| Kübeliglacé auch zum Mitnehmen                            |           | 5.50      |

# Hirschens Sommerbeizli 2026



Wir lieben die Heimat

## die Weine

alle „by the Glas“

mit Coravins

### Spumante

Glas 1 dl

Flasche

Crémant Extra Brut 2022 | adrians weingut | Oberflachs | AG

14.00

89.00

Charme Spumante | Angelo Delea | Losone | TI

9.00

49.00

### Rosé

Glas 1 dl

Flasche

Erlinsbacher Rosé 2024 | Wehrli Weinbau | Küttigen | AG

8.00

49.00

Rosé Gamaret 2024 | Milvus Cultweine | Möhntal | AG

10.00

62.00

Le Volpe Rosa 2025 | Huber Vini | Monteggio | TI

9.60

58.00

### Weiss

Glas 1 dl

Flasche

Riesling x Silvaner 2023 | Weingut Stiftshalde | Hornussen | AG

8.50

49.00

Chardonnay Reserve 2023 | Goldwand | Ennetbaden | AG

12.00

72.00

Sauvignon Blanc 2023 | Bickgut | Würenlos | AG

13.00

75.00

Heida 2023 | Cave du Rhodan | Salgesch | VS

11.00

66.00

### Rot

Glas 1 dl

Flasche

St. Laurent 2022 | Weingut Umbricht | Siggenthal | AG

12.00

75.00

Elfingen Pinot 2022 | Tom Litwan | Oberhof | AG

15.00

99.00

Zweigelt 2022 | adrians Weingut | Oberflachs | AG

11.50

68.00

Il Rubin Pinot 2022 | Im Taschalär | Zizers | GR

13.00

78.00

Mehr Weine finden Sie auf unserer Weinkarte. Die Lieferfristen sind dann etwas länger ;-)



# Hirschens Sommerbeizli 2026



Die ganz Speziellen  
“

s'git, solangs het  
mit Coravins

Glas 1 dl

Flasche

vom 20. Juli bis 27. Juli

|       |                                                    |       |        |
|-------|----------------------------------------------------|-------|--------|
| weiss | Chardonnay 2018   Gantenbein   Fläsch   GR         | 35.00 | 220.00 |
| rot   | Montagna Magica 2020   Vini Huber   Monteggio   TI | 20.00 | 130.00 |

vom 28. Juli bis 2. August

|       |                                                        |       |        |
|-------|--------------------------------------------------------|-------|--------|
| weiss | Petit Arvine „Altimus“ 2016   Lux Vina   Salgesch   VS | 18.00 | 115.00 |
| rot   | Pinot Noir Chartrat 2016   Chappaz   Fully   VS        | 25.00 | 140.00 |

vom 3. August bis 6. August

|       |                                                       |       |        |
|-------|-------------------------------------------------------|-------|--------|
| weiss | Salix Chenin Blanc 2021   Domaine Bovard   Cully   VD | 15.00 | 92.00  |
| rot   | Cayas, Syrah 2009   Besse-Germanier   Vétroz   VS     | 24.00 | 135.00 |

Mehr Weine finden Sie auf unserer Weinkarte. Die Lieferfristen sind dann etwas länger ;-)

