

Hirschens Sommerbeizli 2026



Unser Restaurant und Hotel ist durchgehend geöffnet

Wir renovieren die Küchenkühlanlagen 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 Häppchen. Dazu servieren wir Ihnen leichte Sommergerichte vom Big Green Egg Grill, zubereitet mit den besten Produkten aus der Region.

Geniessen Sie unbeschwerte, genussvolle Momente in dieser charmanten Wohlfühloase.

in diesem Sinne: *Proscht & en Guete* - bis bald im Sommerbeizli



Hirschens Sommerbeizli 2026



das Angebot

Salate

Salatschüssel mit Blattsalaten (für 2 Personen) 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 gross	29.50 42.00
Marinierte Bio-Lachsforelle aus Rohr mit Meerrettich-Glacé Toast und Butter	Vorsp	29.50
PSR Bio Tomaten vom Effingerhort mit Basilikum Seetaler Rapsöl und Balsamico mit Freiämter Büffelmozzarella	klein gross plus	16.00 22.00 7.00
Salat von Cervelat von unseren Hofsöili aus Trimbach mit Zwiebeln, Schnittlauch und Radieschen	mit ½ Cervelat mit 1/1 Cervelat	15.00 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
Rindspillard	160 g	mit einer Beilage	55.00
Pouletschenkel-Spiessli	200 g	mit einer Beilage	36.00
Schweinsbratwürstli vom Edelschwein	2 x 80 g	mit einer Beilage	26.00
Muhener Zanderfilet	160 g	mit einer Beilage	45.00

Saucen

Homemade BBQ | Kräuterbutter | Chimijura

Beilagen

Hirschens Ofengemüse	9.00
Rosmarinkartoffeln mit Knobli	8.00
Weissweinrisotto	8.00
Couscous	8.00
mit Salaten	

Hirschens Sommerbeizli 2026

Desserts

	klein	gross
Chriesisuppe mit Joghurtglacé	11.00	14.00
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm	11.00	14.00
Aprikosenkompott mit Erdbeerglacé und Rahm	11.00	14.00
Gelateria Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitro, Zwetschge	pro Kugel mit Rahm	4.50 plus 2.50
Kübeliglacé		5.50

Hirschens Sommerbeizli 2026



die Weine

alle „by the Glas“

mit Coravins

Spumante

	Glas 1dl	Flasche
Charme Spumante Angelo Delea Losone TI	9.00	49.00
Crémant Extra Brut 2022 adrians weingut Oberflachs AG	14.00	89.00

Rosé

	Glas 1dl	Flasche
Erlinsbacher Rosé 2024 Wehrli Weinbau Küttigen AG	8.00	49.00
Rosé Gamaret 2024 Milvus Cultweine Möhntal AG	10.00	62.00
Oeul de Perdrix 2024 St. Sébaste St. Blaise NE	9.60	58.00

Weiss

	Glas 1dl	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 1dl	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



Hirschens Sommerbeizli 2026



Die ganz Speziellen s'git, solangs het 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 Charrat 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 ;-)

