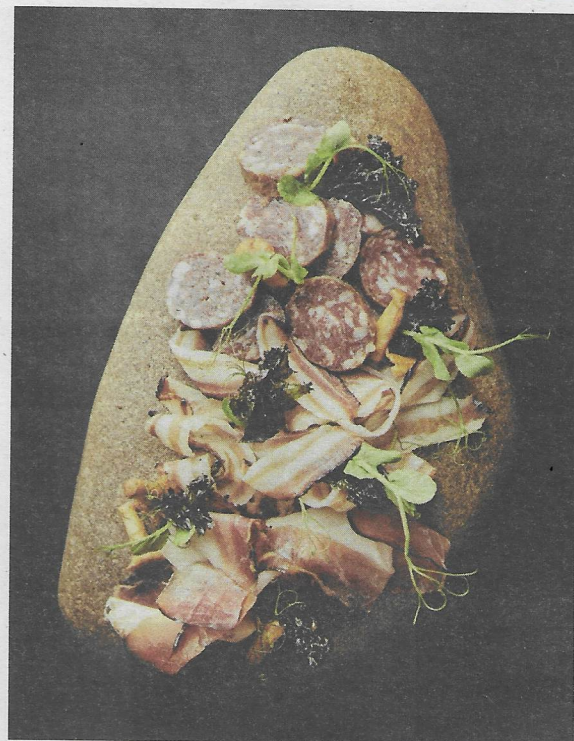




Jurassic Cuisine

Seit Jahren pilgern Gourmets von weit her nach Erlinsbach oder «Speuz», wie die kleine Gemeinde nördlich von Aarau von ihren Einwohnern auch genannt wird. Ihr Ziel: das Land- und Weinhotel Hirschen im oberen Teil des Dorfes. Bei meinem Besuch treffe ich Albi von Felten, der zusammen mit seiner Frau Silvana (Bild oben) das Genusshotel in fünfter Generation führt. Auf meine Frage, was es denn mit seinem neu propagierten Konzept «Jurassic Cuisine» auf sich hat, gerät er ins Schwärmen und ist fast nicht mehr zu bremsen. Er sei fasziniert von den Landschaften der Jurakette, welche die Schweiz vom Aargau bis hin nach Genf durchzieht. Vor allem aber brenne er für die leidenschaftlichen Produzenten dieser Region und für deren ursprüngliche Produkte. Burgundertrüffel aus dem Fricktal, Safran aus Hendschiken, sortenrein gepresster Apfelsaft aus Oberflachs. Auch Bucheckern-Nüssli, Kiefern, Pata negra aus Vaumarcus (NE), Vacherin Mont-d'Or oder grüne Fee aus dem Val de Travers sind alles kulinarische Schätze des Schweizer Juras, so der umtriebige Gastgeber des Hirschen. Sein Plan ist, die Jurassic Cuisine auch mit Produkten von der französischen Seite des Juras zu erweitern. Das aber ist Zukunftsmusik, wir dürfen gespannt sein.

Für jeden Gluscht etwas

Dass die Jurassic Cuisine nicht nur ein Lippenbekenntnis des Chefs ist, ist auch in der Hirschen-Küche spürbar. Geprägt von den regionalen Topprodukten kreiert die Küche, welche mit 15 Gault-Millau-Punkten sowie mit ein BiB des Guide Michelin ausgezeichnet ist, eine vielfältige Auswahl an feinen Gerichten. Vom Fine-Dining-Menü im Restaurant Zeitgeist über einfache Bistrogerichte in der eleganten Von-Felten-Stube bis hin zu den Speuzerli genannten Erlinsba-

cher Tapas in der Hirschen-Stube. Auch traditionelle Gerichte mit einem zeitgemässen Touch sowie eine kleine Auswahl an vegetarischen Gerichten sind auf der Speisekarte zu finden.

«Ausgezeichnete» Weine

Für den Weinkeller mit seiner imposanten Auswahl von über 680 verschiedenen Weinen, davon allein 380 aus der Schweiz, wurde der Hirschen bereits mehrfach ausgezeichnet. Mit besonderem Stolz erfüllt die Gastgeber Silvana und Albi von Felten, dass sie im Sommer eine weitere Auszeichnung entgegennehmen durften. Beim Swiss Wine List Award 2024 der internationalen Weinzeitschrift «Vinum» belegte der Hirschen bereits zum zweiten Mal Rang 1 in den «Top 5 Casual Dining & Gutbürgerliche Küche». Von der Affinität der beiden Gastgeber zum Wein zeugen auch die von Winzerfreunden individuell gestalteten Zimmer im gegenüberliegenden Weinhaus am Bach.

Landhotel Hirschen

Hauptstrasse 125
5015 Erlinsbach
+41 (0)62 857 33 33
mailto:mailbox@hirschen-erlinsbach.ch
hirschen-erlinsbach.ch

Öffnungszeiten

Mo – Do 07:00 – 23:00
Fr 07:00 – 24:00
Sa 08:00 – 24:00
So 08:00 – 16:00



Veranstaltungen

FREITAG, 15. NOVEMBER 2024, 19:00 UHR

Metzgete vom schwarzen Alpenschwein
mit Störmetzger Märku Pfister CHF 110.– p. P.

SONNTAG, 01. DEZEMBER 2024, 11:30 UHR

Trüffel-Lunch mit Fricktaler Trüffeln
kreatives 5-Gang-Trüffelmanü CHF 185.– p. P.

SONNTAG, 15. DEZEMBER 2024, 11:30 UHR

Edition EINS «Jurassic Cuisine» – PUR
6-Gang-Menü inkl. Apéro, Weine,
Mineral und Kaffee CHF 249.– p. P.
Platzzahl limitiert auf 18 Genussmenschen!

