

Sonntagsbraten

65.00

Maronisüppchen mit karamellisierten Äpfeln und Chips

ooo

Im Ofen gebratener Schweinshals an Rosmarinsauce
Kartoffelstock und Marktgemüse

ooo

Marinierte Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Rahm

Aqua

82.00

Salatbouquet mit Rilette von der geräucherten Forelle

ooo

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce
mit weissem Reis und Spinat

ooo

Marinierte Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Rahm

Vegitum

64.00

Maronisüppchen mit karamellisierten Äpfeln und Chips

ooo

Gebratene Kräutersaitlinge mit Pilzcrème
Kartoffeltaler, Kürbiskugeln und Spitzkohl

ooo

Marinierte Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Rahm

Das Wein- und Geniesserhotel

Zeitgeist

GESCHMACK & GENUSS

93 % Jurassic Cuisine

Schnöggerli

◦

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

Classix

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei mit gebratenem Speck	plus Fr. 4.50	15.00
Salatbouquet mit Rilette von der geräucherten Forelle		27.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet Toast		29.50

Suppe

Maronisüppchen mit karamellisierten Äpfeln und Chips	17.00
Kürbisschaumsuppe mit seiner Einlage	16.00

Vegetarische Gerichte

Weissweinrisotto mit gebratenen Eierschwämmchen dazu Kräutersalat und AlpSbrinz	29.00
Gebratene Kräutersaitlinge mit Pilzcrème Kartoffeltaler, Kürbiskugeln und Spitzkohl	36.00

Fischgericht

Filet vom Zander aus Muhen an Kerbel-Weissweinsauce mit Weissm Reis und Spinat	56.00
---	-------

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Im Ofen gebratener Schweinshals an Rosmarinsauce Kartoffelstock und Marktgemüse		38.00
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médaille mit Kräuterbutter und Pommes Frites	160 g 200 g	55.00 67.00

plus Gemüse + Fr. 9.00

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