

## 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, kein lautes Lokal, sondern ein feines 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 5. Besten 3\* Ferienhotel ausgezeichnet. Entdecken Sie uns auch mal „schlafend“. Wir haben für Sie genussvolle Hotel-Arrangements 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 Zeit 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  
Souschef

Angela Ernst | Pavlina Endryasova | Ina Egermeier  
Diego Fry  
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



## Sonntagsbraten

66.00

Tagessuppe lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie den Service  
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)  
ooo

Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten  
an Rosmarinsauce  
Kartoffelstock und Marktgemüse  
ooo

Fricktaler Chriesisuppe mit Joghurtglacé

## Aqua

82.00

Salatbouquet mit Rilette von der hausgeräucherten Forelle  
ooo

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

Fricktaler Chriesisuppe mit Joghurtglacé

## Vegitum

64.00

Tagessuppe lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie den Service  
(unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)  
ooo

Gebackene und gefüllte Zucchetti-Blüte mit Fenchel  
und Bratkartoffeln  
ooo

Fricktaler Chriesisuppe mit Joghurtglacé

*Das Wein- und Geniesserhotel*

# Zeitgeist

## GESCHMACK & GENUSS

95 % Jurassic Cuisine

Schnöggerli

◦

Version 26

Tomate | Büffel-Mozzarella | Basilikum | Brot

26.00

◦

Kalte Suppe | Rhapsody in grün  
Stangensellerie | Jungspinat | Speuzer Gin

17.00

◦

Aus dem Wasser & vom Feld

Muhener Zander | Fenchel | Himbeeren

36.00

nur als kleine Portion erhältlich

◦

Von der Wiese und Acker

Rind | Mais | Peperoni | Aprikosen

64.00

◦

Vordessert

◦

Chirschi

Chriesi | Quark | Schoggi

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

Unser Zeitgeist-Menü ist auf Wunsch auch in einer vegetarischen Variante  
erhältlich.



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

# Classix

## Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate		11.50
Kleiner gemischter Salat		14.50
Farbige Tomaten mit Seetaler Rapsöl und Balsamico mit Freiämter Büffelmozzarella	plus	16.00 7.00
Salatbouquet mit Rilette von hausgeräucherten Forelle		27.00
Hausmarinierte Rohrer Bio-Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce und kleinem Salatbouquet    Toast		29.50

## Suppe

Sonntagssuppe    lassen Sie sich überraschen (unser Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)		13.50
---	--	-------

## Vegetarische Gerichte

Weissweinsrisotto mit Pfifferlingen Kräutersalat und AlpSbrinz		29.00
Gebratener Tomme mit Polenta-Küchlein mit verschiedenen Gemüsen mit Aprikosen-Chutney		36.00

## Fischgericht

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

## Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites		36.00
Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten an Rosmarinsauce Kartoffelstock und Marktgemüse		39.50
Gebratene Poulardenbrust an Salbei-Rotweinsauce mit Bratkartoffeln und Marktgemüse		39.50
Rindsfilet-Gulasch "Stroganoff" mit Nudeln		53.00
Gebratenes Rindsfilet-Médailleon mit «Chimijura» und Pommes Frites	160 g 200 g	55.00 67.00
	plus Gemüse	+ Fr. 9.00

## Aus unserer Pâtisserie

### 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

pro Kugel 4.70

Glacé: Vanille, Schokolade, Joghurt-Rahmglacé

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 harmoniert.

### Unser flüssiges Dessert

Fragen Sie nach den aktuellen offenen Süss- oder Portweinen



## Unsere Spezial-Desserts

Fricktaler Chriesisuppe mit Joghurt-Rahmglacé  
und Schlagrahm 15.00

Chriesi-Variation 18.00  
Quarkmousse mit Sauerkirschensorbet, Sauerkirschen-Gelée  
und zartbittere Luftschokolade

## Für Schokoholix

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

Mousse von Felchlins Grand Cru Schokolade  
mit Rahm 17.50

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 12.00  
Luftig geschlagenes Kaffeeglacé mit Rahm

Klassisches Karamell-Köpfli mit Rahm 10.00

*...Ort des kulinarischen Handwerks*

