

# Hirschen-Menü

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Hausgemachter Reh-Hackbraten

an Pilzsauce

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel,  
Rotweibirne und Rosenkohl

\*\*\*

Ein Dessert von der Platte nach Wahl

\*\*\*

Ein Champagner-Truffe

49.00 CHF

„Liebe Gäste,  
über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
Ihr Gastgeber“

## Deklaration

Reh kommt aus der Region Bünzen / Bremgarten

# Vorspeisen

Bunte Blattsalate  
6.00 Chf

\*\*\*

Gemischter Salat  
9.20 Chf

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroustons  
14.50 Chf

\*\*\*

Hausgemachte Entenleberterriner  
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brîoche  
19.50 Chf

\*\*\*

Kürbissuppe mit Rahm und Kürbiskernöl  
9.50 Chf

\*\*\*

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken  
16.50 Chf

\*\*\*

Rindscarpaccio mit Rauchsalm, Oliven-Öl, Parmesanspänen  
und kleinem Salatbouquet an Balsamicosauce

klein 16.50 Chf / gross 24.50 Chf

\*\*\*

Rindstartar mit kleinem Salatbouquet und Toastbrot  
klein 22.50 Chf / gross 28.50 Chf

## **Salatsaucen zur Auswahl**

Frenchdressing, Balsamicodressing,  
Zitronenvinaigrette, Honigvinaigrette

### Deklaration

Entenleber / Schnecken kommen aus Frankreich  
Rind aus der Schweiz

# Herbstliche Spezialitäten

Hirsch-Pfeffer nach Art des Hauses

31.50 Chf

\*\*\*

*Regional*

Rehschnitzel an Preiselbeersauce

40.50 Chf

\*\*\*

Wildschwein-Haxe im Rotweinjus geschmort

31.50 Chf

\*\*\*

Hirschentrecôte an Holunderrahmsauce

39.50 Chf

\*\*\*

Fasanbrust an Traubensauce

29.50 Chf

\*\*\*

Wildgeschnetzeltes (Hirsch & Reh) an Pilzsauce auf Toastbrot

36.00 Chf

\*\*\*

*Vegetarisch*

Herbstteller

mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel,  
Rotweibirne, Rosenkohl und Pilzragout

25.50 Chf

*Unsere Herbstspezialitäten werden mit Rotkraut, Maroni,  
Preiselbeerapfel, Rotweibirnen, Rosenkohl und Spätzli serviert.*

## Deklaration

*Reh kommt aus der Region Bünzen / Bremgarten  
Fasan, Hirsch, Wildschwein kommen aus Europa*

## Fleischgerichte

„Bünzen - Burger“

Hausgemachtes Rindshacksteak mit Freiamter Käse überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer feinen Kräuter-Pfeffersauce serviert im Brötchen mit Pommes und Salat

20.50 Chf

\*\*\*

Freiamter Schweinsrückensteak an Eierschwämmli-sauce mit Risotto und Gemüse

34.50 Chf

\*\*\*

Pouletbrust im Kräutermantel an Pfirsich-Pfeffersauce mit Nudeln und Gemüse

25.50 Chf

\*\*\*

Mariniertes Pferdesteak an Kräuterjus mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

31.50 Chf

\*\*\*

Kalbschnitzel an Rahmsauce mit frischen Nudeln und buntem Gemüse

37.50 Chf

\*\*\*

Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce mit Pommes Frites und buntem Gemüse

38.50 Chf

## Immer Beliebt

Freiamter Kalbs-Cordon-Bleu mit Berglinde Chääs und Buure Hame in würziger Panade serviert mit Pommes und Gemüse

42.50 Chf

\*\*\*

Panierte Schweineschnitzel mit Pommes und Gemüse

22.50 Chf

*Diese Bestseller können Sie auch als Fitnesssteller bestellen.  
Das Hirschen-Team berät Sie gerne.*

## Fischgerichte

*Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce  
mit Kräuternudeln und Gemüse*

28.50 Chf

\*\*\*

*Lachstranche an Zitrone-Pfeffersauce  
mit Safranrisotto und Gemüse*

29.50 Chf

## Vegetarischegerichte

*Pilzragout im Röstipastetli serviert mit Gemüse*

24.50 Chf

\*\*\*

### *„Vegi-burger“*

*Hausgemachtes Gemüsehacksteak mit Freiamter Käse  
überbacken, Schalottenkonfit, Tomate, Cornichon und einer  
feinen Kräuter-Pfeffersauce im Brötchen serviert*

*dazu Pommes und Salat*

20.50 Chf

\*\*\*

### *Lactose und Gluten Frei*

*Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt  
an Tomaten-Kräuteröl*

25.50 Chf

\*\*\*

### Deklaration

*Zander kommt aus der Schweiz oder Europa*

*Lachs kommt aus Norwegen*

# Käse von der Platte

Käse Variation  
mit französischen und regionalen Käse  
12.50 Chf

## Dessert

Süsse Verführung von der Platte  
4.50 Chf pro Stück  
\*\*\*

Champagner-Truffes von „Anis-Truffes“  
2 Stück 4.00 Chf  
\*\*\*

Traubensorbet mit Sauser  
8.50 Chf  
\*\*\*

Vermicelles mit Meringue und Rahm 9.50 Chf  
...dazu Vanilleglace 12.50 Chf  
\*\*\*

Warmes Schokoladenküchlein  
mit frischen Früchten und Zwetschgensorbet  
14.00 Chf  
\*\*\*

Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm  
11.50 Chf  
\*\*\*

„Dessert Surprise“  
Ausgelesene süsse Köstlichkeiten aus der Patisserie  
14.50 Chf

### Deklaration

*Wir verwenden für unsere Dessert Schweizer Schokolade*