

Hirschen-Menü

Nüsslisalat mit Ei

Wildgeschnetzeltes an Pilzsauce auf Toastbrot
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

Hirsch kommt aus Europa, Reh aus der Region

Vorspeisen

Bunte Blattsalate
6.00 Chf

Gemischter Salat
9.20 Chf

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroustons
14.50 Chf

Hausgemachte Entenleberterrine
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 Rauchsatz, 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

Regional

Reh-Pfeffer nach Art des Hauses

33.50 Chf

Regional

Rehschnitzel an Preiselbeersauce

40.50 Chf

Wildschwein-Haxe im Rotweinjus geschmort

31.50 Chf

Hirschrücken an Holunderrahmsauce

39.50 Chf

Fasanbrust an Traubensauce

29.50 Chf

Wildschweinfilet an Steinpilzsauce

37.50 Chf

Vegetarisch

Herbstteller

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

25.50 Chf

Auf Vorbestellung:

Rehrücken ab 2 Personen 52.50 CHF pro Person

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 im Haselnussmantel an Apfel-Calvadosauce mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse

34.50 Chf

Pouletbrust „Pina Colada“

Pouletbrust in Kokos paniert an Rumsauce mit Ananasrisotto 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 Berglände Chääs und Biure 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 Felchenfilet an Spinatsauce
mit Safrannudeln und Gemüse*

32.50 Chf

*Geschmortes Saint-Pierrefilet an Mandarinsauce
mit schwarzem Risotto und Gemüse*

34.50 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

*Felchen kommt aus der Schweiz
Saint-Pierre kommt aus dem Atlantik*

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