

Hirschen-Menü

*Bunter Frühlingssalat an Bärlauchdressing
mit gebratenen Riesencrevetten*

*Schweinshaxe nach Elsässer Art, an Biersauce
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

Ein Dessert von der Platte nach Wahl

Ein Champagner-Truffe

46.00 CHF

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

Deklaration

*Schwein aus der Schweiz
Crevetten aus Vietnam*

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

6.00 Chf

Gemischter Salat

9.20 Chf

Bunter Frühlingssalat an Bärlauchdressing
mit gebratenen Riesencrevetten

14.50 Chf

Hausgemachte Entenleberterrine
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brioche

19.50 Chf

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum
und Rohschinken chips

9.50 Chf

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

16.50 Chf

Rindscarpaccio mit Rauchsalz, Oliven-Öl, Parmesanspänen und
kleinem Salatbouquet an Balsamico sauce

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 / Spanischer Rohschinken

Frühlings Gefühle

*Rindsfilet mit Cipolotte-Bärlauchbutter überbacken
dazu Frühlingskartoffeln und buntes Gemüse*

48.50 Chf

*Maispoulardenbrust mit Bärlauch parfümiert,
im Rohschinkenmantel dazu Spargelrisotto und buntes Gemüse*

26.50 Chf

*Kalbsrückensteak an Morchelrahmsauce
mit frischen Nudeln und buntem Gemüse*

47.50 Chf

*Rosa gebratene Lammhüftli an Portweinjus
mit cremiger Polenta und buntem Gemüse*

39.50 Chf

*Schweinsfiletmedaillons an Paprikasauce
mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse*

36.50 Chf

*Zanderfilet vom Zanderberghof Dintikon
an Cherry-Tomatenbutter auf Spargelbett mit Kartoffelperlen*

41.50 Chf

Deklaration

*Maispoularde kommen aus Frankreich / Lamm kommt aus New Zealand
Kalbsrücken, Schweinsfilet und Rindsfilet kommen aus der Schweiz*

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

Rosa gebratene Lachstranche an Safransauce
auf Blattspinat mit Wildreis
32.50 Chf

Grilliertes Saint-Pierrefilet mit cremigem Frühlingslauch
auf Spargel- und Bärlauchravioli
35.50 Chf

Vegetarischegerichte

Spargelragoût an Bärlauchsauce
im Röstipastetli serviert, mit Gemüse
25.50 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

Lachs kommt aus der Norwegen
Saint-Pierre kommt aus dem Atlantik

Käse von der Platte

Käse Variation
mit französischen und regionalen Käse
12.50 Chf

Dessert

New

„Ein Klassiker mal anders“

Waltenschwiler Mohrenkopf...
...mit Kirsch, Rahm und Früchten 8.00 Chf
...dazu Vanilleglace 11.00 Chf

Süsse Verführung von der Platte
5.00 Chf pro Stück

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

Coupe Romanoff
2 Kugeln Vanilleglace
mit Erdbeeren, Rahm und Erdbeersauce
12.00 CHF

Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm
11.50 Chf

Warmes Schokoladenküchlein
mit frischen Früchten und Erdbeerglace
14.00 Chf

Deklaration

Wir verwenden für unsere Dessert Schweizer Schokolade