

Hirschen-Menü

Bunte Blattsalate mit Rauchlachsstreifen

Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce

mit Röstli und Gemüse

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

*Kalbfleisch kommt aus der Schweiz
Rauchlachs kommt aus Schottland*

Vorspeisen

Bunte Blattsalate

6.00 Chf

Gemischter Salat

9.20 Chf

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croutons

14.50 Chf

*Hausgemachte Entenleberterrine
mit eingelegten Dörrfrüchten und Brioche*

19.50 Chf

Rieslingsuppe mit Rahmhaube und Speckchips

9.50 Chf

6 Burgunder-Schnecken mit Kräuterbutter überbacken

16.50 Chf

*Rindscarpaccio mit Rauchsatz, Oliven-Öl, Parmesanspänen und
kleinem Salatbouquet an Balsamico Sauce*

klein 16.50 Chf / gross 24.50 Chf

Rindstartar mit kleinem Salatbouquet und Toastbrot

klein 24.00 Chf / gross 30.50 Chf

Salatsaucen zur Auswahl

*Frenchdressing, Balsamicodressing,
Zitronenvinaigrette, Honigvinaigrette*

Deklaration

*Entenleber / Schnecken kommen aus Frankreich
Rind aus der Schweiz*

Winterzauber

*Schweinshaxe im Bier geschmort
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

28.50 CHF

*Französische Maispouardenbrust an Steinpilzsauce
mit Risotto und Gemüse*

26.50 Chf

*Schweinssteak an Morchelsauce
mit frischen Nudeln und Gemüse*

28.50 CHF

*Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Tomatenwürfeln und
Kräutern an Bratensauce mit Röstli und Gemüse*

38.50 CHF

*Rindsfiletwürfeln an Stroganoffsauce
mit Butterreis und Gemüse*

40.50 CHF

*Kalbsnieren an Champignon-Senfsauce
mit Spätzli und Gemüse*

34.50 Chf

Deklaration

*Pouletbrust, Kalb-Rind-und-Schweinefleisch kommen aus der Schweiz
Maispoularde kommt aus Frankreich*

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

Pouletbrust im Rohschinkenmantel an Bratensauce mit überbackenem Spätzli-Pilzgratin und Gemüse

26.50 Chf

Mariniertes Pferdesteak an Kräuterjus mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

35.50 Chf

Kalbschnitzel an Rahmsauce mit frischen Nudeln und buntem Gemüse

39.50 Chf

Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce mit Pommes Frites und buntem Gemüse

41.50 Chf

Rindsfilet an Trüffelsauce mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse

51.50 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 Schweineschnitzeln mit Pommes und Gemüse

22.50 Chf

Diese Bestseller können Sie auch als Fitnesssteller bestellen.

Das Hirschen-Team berät Sie gerne.

Fischgerichte

Zanderfilet vom Zanderberghof Dintikon
an Limonensauce mit feinen Nudeln und Gemüse
42.50 Chf

Bremgartner Lachsforelle auf der Haut gebraten
an Safransauce mit schwarzem Risotto und Gemüse
38.50 Chf

Vegetarischegerichte

Pilzragout im Röstipastetli serviert dazu buntes 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

Mezzeluna mit Dörrtomaten und Mozzarella gefüllt
dazu Basilikumöl und Parmesanchips

25.50 Chf

Deklaration

Zander kommt aus Dintikon
Lachsforelle kommt aus Bremgarten

Käse von der Platte

Käse Variation
mit französischen und regionalen Käse
12.50 Chf

Dessert

„Ein Klassiker mal anders“

Waltenschwiler Mohrenkopf...
...mit Kirschen, Rahm, Früchten und Vanilleglace
11.00 Chf

Süsse Verführung von der Platte
5.00 Chf pro Stück

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

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

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace
9.50 Chf

Warmes Schokoladenküchlein
mit frischen Früchten und Eiercognacglace
14.00 Chf

Deklaration

Wir verwenden für unsere Dessert Schweizer Schokolade