

# Hirschen-Menü

*Nüsslisalat mit Ei*

\*\*\*

*Hirschschnitzel an Pilzsauce*

*mit Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel, Rotweibirne,  
Maroni, 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*

# 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

\*\*\*

Kürbissuppe mit Curryschaum

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 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

\*\*\*

Wildschweinfilet an Eierschwämmli-sauce

36.50 Chf

\*\*\*

Hirschracks an Holunderrahmsauce

39.50 Chf

\*\*\*

Fasanbrust an Traubensauce

31.50 Chf

\*\*\*

Wildgeschnetzeltes (Hirsch & Reh) an Pilzsauce auf Toastbrot

35.00 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

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust Sweet & Sour“  
auf süß-saurem Gemüse ragout mit feinen Nudeln

25.50 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

49.50 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 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 Weissweinsauce mit Safrannudeln und Gemüse  
42.50 Chf

\*\*\*

Grilliertes Rotbarschfilet an Kräutersauce  
mit Risotto und Gemüse  
36.50 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  
Rotbarsch kommt aus dem Atlantik

# 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