

Herzlich willkommen im Zunfthaus zum Hirschen Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen.

Unsere Küche bietet Ihnen eine abwechslungsreiche, ausgeglichene, dem Markt angepasste, gutbürgerliche und vielseitige Speisekarte.

Im „zum Hirschen“ werden Frischprodukte nach Möglichkeit aus regionaler Produktion verwendet. Unsere Speisen und Beilagen sind dem saisonalen Angebot angepasst und werden dementsprechend auf der Karte zu finden sein.

Falls wir Ihr bevorzugtes Gericht auf der Karte ausgelassen haben, zögern Sie nicht, Ihre Wünsche zu äussern. Sofern die frischen Produkte vorhanden sind, ist es unserem Küchenteam ein Vergnügen, das Gewünschte für Sie zuzubereiten.

Das zum Hirschen Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.



**Unser Küchenchef Dino Canepa
empfiehlt Ihnen als aktuelles Wintermenu:**

Kürbistürmchen mit knusprigem Rohschinken und Salbei
16.00

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Speck, Senf und Gurke
auf sautierten Zucchini und Rosmarinkartoffeln
36.00

Zimtsternmousse an Moccasauce und Orangenfilets
12.50

Menupreis 62.00

Salate, Suppen

Salate

Vorspeise Hauptgang

Blattsalat

Winterlicher Blattsalat an Feigenvinaigrette und gerösteten Baumnüssen 9.50

Gemischter Saisonsalat

mit knusprigen Speckstreifen und gehacktem Ei 10.00 19.00

Nüsslisalat

mit sautierten Waldpilzen, gehacktem Ei und feinen Croutons 12.00 21.00

Mozzarellasalat

Feiner Mozzarella mit fruchtigen Tomaten, Basilikum und Balsamico 12.50 21.50

Suppen

Rindscarpaccio

mit Basilikumpesto, Parmesanspänen und Fleure de Sel 19.50

Beefsteak Tatar

mit Cognac verfeinert, garniert mit Salaten und knusprigem Toast 18.00 26.00

Vitello Tonnato

Zarte Kalbfleischscheiben an würziger Thunfischsauce 17.50 26.00

Suppen

Rindsbouillon

mit Peterli und Flädli 8.00

Curry-Kokos-Suppe

mit zartem Pouletspiessli 12.50

Gerstensuppe

Nach Hirschen Art 12.50 18.00

Sellerieschaumsuppe

Mit Riesencrevette und Thymianschaum 12.50

Hauptspeisen

Hirschen Klassiker

Hackbraten

nach Hirschen-Art mit hausgemachtem Kartoffelstock und zarten grünen Bohnen 28.00

Geschnetzeltes

vom Kalb in einer herrlichen Rahmsauce mit knuspriger Rösti 36.00

Cordon-bleu

vom Schwein mit feinen Pommes-Frites und Gemüsebouquet 29.00

Schnitzel paniert

vom Kalb mit feinen Pommes-Frites und Gemüsebouquet 33.00

Bratwurst

Vom Schwein mit Zwiebelsauce und knuspriger Rösti 27.00

Hirschen Specials

Brasato

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinjus serviert mit cremiger Bramata Polenta und sautierten Zucchetti 36.00

Schweinefilet

Zarte Medaillons mit Pilzrahmsauce, Röstikroketten, Blumenkohl und Romanesco 30.00

Lammhüftli

Rosa gebraten an Thymianjus auf Peperonata und Bratkartoffeln 30.00

Rindsfilet

Feine Tranchen vom Rinderfilet und Portweinapfel an Pommerysenf – Kartoffelstock und Romanescoröschen 43.00

Hirschentrecote

Im Baumnußmantel an Feigenrahmsauce mit Kräuternudeln und glasierten Karotten 36.00

Pouletbrust

Gefüllt mit Pilzen und Parmesancreme auf Thymianrisotto und sautierten Cherrytomaten 29.00

Fischgerichte

Riesencrevetten

Gebraten mit winterlichem Gemüse und Tagliatelle, asiatisch Gewürzt

36.00

Felchen

Saltimbocca von der Felche auf cremiger Polenta und Tomatenragout

34.00

Egfilets

Gebraten an Mandelbutter, Trockenreis und Blattspinat

33.00

Vegetarische Gerichte

Pastetli

Blätterteigpastetli mit feinem Pilzragout gefüllt und glasiertem Kürbis

26.00

Gemüsenudeln

Tagliatelle mit winterlichem Gemüse an feiner Rotkrautpesto

26.00

Gemüseteller

Winterliches Gemüsevariation mit cremiger Bramata - Polenta

25.00

Nachspeisen

Bratapfel

Geschmorter Apfel mit Marzipan und Nüssen gefüllt an Glühweinsauce 13.50

Zimtsternmousse

aus feinen Zimtsternen an Moccasauce und Orangenfilets 13.50

Lebkuchen - Panna Cotta

auf Vanille – Kiwikompott aus eigenem Anbau 12.00

Rigi Kirschtorte

Feusi's Beste 9.50

Crepes Zusettes

gefüllt mit caramelsierten Orangenfilets und Vanilleglace 11.50

Sorbet Wallnuss

Wallnussglace mit Ahornsirup und Nocchino 10.00

Vermicellesbällchen

Feines Vermicelles mit cremiger Vanilleglace
im Knuspermantel serviert auf Rotweinzwetschgen 12.50

Coupe Nesselrode

Vanilleglace, Merengues mit Vermicelles und Rahm 12.50

Bananensplitt

Bananenhälften mit Vanille-, Schokoladenglace und Rahm 11.50

Eiskaffee

Espresso Glace mit Kaffeesauce und Rahm 8.50

Unsere Mövenpick, Glace- und Sorbetaromen:

Glace

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Espresso, Pistache,
Walnuss, Doppelcreme & Meringues, Yoghurt

Sorbet

Passionsfrucht & Mango, Himbeere & Erdbeere, Zitrone & Limette

pro Kugel 3.50
mit Rahm 1.50