

Herzlich Willkommen bei uns im „heimeligen“ Hirschen

QUALITÄT MIT EIGENER HANDSCHRIFT

Ihr Genuss ist unser Maßstab. Daher haben wir höchste Ansprüche an die Qualität unserer Produkte – von der Vorspeise bis zum Dessert. Auch die Auswahl der Weine und Spirituosen werden bewusst gewählt.

Wir verwenden erstklassige Zutaten, die wir so regional und nah wie möglich einkaufen – oder gleich von der Wiese oder Baum Stibitzen. Wir tanzen den Tanz der Natur und deshalb wechseln die Gerichte sehr oft. Einige Klassiker haben Ihren festen Platz auf der Karte.

Aus der Küche grüsst:

Nadja, Marco und Teresa

«Das Gericht»

«Ausprobieren, rumprobieren, überhaupt probieren – das ist mein Motto.
Neugier verhindert Stillstand. Je verrückter meine Gedankengänge verlaufen,
desto vielfältiger und ausgefallener werden meine Gerichte. «

Nadja Schuler



Die Genuss-Strasse verbindet auf rund 175 Kilometern innovative Produzenten, Weinbau- und Gastrobetriebe sowie Spezialitäten-Dorfläden. Die Genuss-Strassen-Restaurants haben sich dazu verpflichtet, nach Möglichkeit nachhaltig produzierte Zutaten von Produzenten aus der Region zu verwenden



Vegan, ohne tierische Produkte zubereitet



glutenfrei, Weizenfrei

Whiskey-Degustationsmenü



Wir haben ein grosses Sortiment an Whiskey's...
und möchten Ihnen in 3-Gängen die Vielfalt vorstellen. Alle 4 Wochen aufs Neue

«mit Whiskey.....flammbierte Kalbsleberli»

Nüsslisalat/ Briochewürfeli/Trauben

„Rinds - Kronenfleisch an Whiskey – Schalottensauce“

buntes Gemüse / Pommes Allumettes

„Feigen usem Garte, Schokolade und Whiskey»

Ganache/ Tonkabohnenparfait/Baumnuss/ Meringue/ Hollunder

Pro Person 72.00Fr.

Inkl. Whiskey Begleitung 100Fr.

Apéritifs / Vorspeisen

„0815“ Blattsalat...muss nicht sein  

Saisonale Salatblätter / karamellisierten Baumnüssen/Trauben

14.00Fr.

„Gemischter Rohkostsalat“  

Blattsalat / Karotte / Sellerie / Rande / Getreide

14.50Fr.

«Orangenblüten gebeizter Lachs» 

Karottenpickels / Reisblatt/ Rucola/ Fenchel / Orange

22.00Fr.

„Von Hand geschnittenes Rindstatore vom Filet,, (auch glutenfrei erhältlich)

Essiggurken/Zwiebel/Zupfsalat/Butter/Brioche

25.00Fr.

34.00Fr.

«Der Herbst ist da....feines Waldpilzragout» 

pochiertes Ei/Topinambur/Gorgonzolaespuma/Kräuterbaguette

18.50Fr.

Suppen

„ Kürbisorangecremsuppe“  (ohne Ente)

Kürbis Chutney /geräucherte Entenbrust

15.50Fr.

Fleisch

“ 200g Wingham Rindsfilet an Eierschwömmli sauce“

Kürbispüree/ Ofengemüse/ Trüffelkartoffelstock

54.00Fr.

«Glasierte Rehhaxe und Rehentrecote im Speck gebraten“

Wirsing/ Quitte/ Spatzen/ Maroni

49.00Fr.

Pouletbrust gefüllt mit Herbsttrompeten und Aprikosen“

Jus/ Mascarpone/ Kürbis / Risotto/ Ofengemüse

37.50Fr.

„Rinds - Kronenfleisch an Rotwein – Schalottensauce“

buntes Gemüse / Pommes Allumettes

43.00Fr.

Wird am Tisch tranchiert und serviert. (mit Ausnahme auf der Terrasse)

(Kronenfleisch ist sehr mageres Rindfleisch vom Rücken und ein klassiker im Elsass, von der Struktur aber faseriger als Entrecote)

Darf bei uns nicht fehlen „Schweins Cordonbleu“

Greyerzer / Hinterschinken / Nierstück

Pommes frites / Gemüse

34.00Fr.

Fisch

«Miesmuscheln nach französischem Rezept»

Weisswein/ Kräuter/ Rahm/ Zwiebeln/ Pommes Allumettes 32.00Fr.

« Zanderfilet im Bierteig gebacken an feiner Würzmischung »

Tartarsauce / Pommes frites / Salat 36.00Fr.

Vegetarisch und Vegan

Kürbisrisotto vom Potimaron

Nüsse/ Trauben/ Ziegenkäse/Kürbiskernen 29.00Fr.

*Gerne empfehlen wir Ihnen unser Tagesvegi,
fragen Sie ohne zu zögern*

33.00Fr.

„Alt bewehrtes und für den Hunger zwischen durch“

Flammkuchen (auch zum Mitnehmen)

(Als Aperero, Vorspeise zu zweit oder Hauptgang geeignet, auch vegetarisch erhältlich)

Flammkuchen original

mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm

17.00Fr.

Flammkuchen gratiné

mit Zwiebeln, Speck und geriebenem Käse

18.00Fr.

Flammkuchen vegetarisch

mit Zwiebeln, Kürbis, Baumnuss, Trauben und Greyerzer

18.00Fr.

„Fitness“

Unser Fleischangebot können Sie auch mit gemischten Salaten wählen

Poulet	29.00Fr.
Schwein	29.00Fr.
Rindsfilet	44.00Fr.
Cordonbleu	30.00Fr.

Dessert's

Käse von Beeler

serviert mit Feigen-Senfkonfitüre, Nüssen und Dörrfrüchten
5 Sorten Käse

17.00Fr.

„Feigen usem Garte, Schokolade und Whiskey»



Ganache/ Tonkabohnenparfait/Baumnuss/ Meringue/ Hollunder

16.00Fr.

„Topfenschaum und Rotwein-Zwetschgen mit Rosmarin “

Zimt/ Haselnuss/ Vanille

14.50Fr.

NEU «A Partager » (zum Teilen ab 2 - max.4 Personen)

Hausgemachtes Vanilleglace im Topf, dazu servieren
wir 5 Toppings passend zur Saison in Schalen

(fragen Sie unser Servicepersopnal)

(pauschal)

30.00Fr.

„us Frankrich“

Von Hand geschlagene Champagner-Sabayone
mit hausgemachter Vanilleglace

14.50Fr.

Gerührter Eiskaffee

Vanilleglace, Espresso mit oder ohne Kirsch

13.00Fr.

14.50Fr

Glaces und Sorbets

Vanille, Schokolade, Kaffee, Baumnuss
Passionsfrucht, Zitrone, Mango, Kirsch, Birnen,
Zwetschgen, Beeren

4.50Fr.

Lebensmittel Deklaration

Fleisch:

Rindsfilet:	Australien
Pouletbrust:	Schweiz
Entenleber:	Frankreich
Schwein:	Schweiz
Wagyu:	Villigen
Lamm:	Schweiz

Fisch und Meeresfrüchte

Lachs:	Schweiz
Miesmuscheln:	Zucht
Forelle:	Zucht Schweiz
Jakobsmuschel:	Atlantik

Sonstige Produkte



Sorbets/saionale Rahmglares:	Hausgemacht
Käse:	Käserei Beeler
Eier:	Bauernhof Eggimann
Karotten und Kartoffeln.	Bauernhof Furrer
Friandise:	Hausgemacht
Baguette:	Bäckerei Lehmann
Brioche:	Hausgemacht
Pasta:	Bravo Ravioli
Joghurt:	Hofladen Leibstadt
Reblochon:	Direkt Import aus Frankreich




Produkten aus der Region hergestellt werden
ziegenkäse Elfingen
Wagyu beef Villigen
Essig ect. Mandach



Starter

"0815" leaf lettuce ... doesn't have to be  
Seasonal lettuce leaves / figs 14.00Fr.



"Mixed raw vegetable salad"  
Lettuce / carrot / celery / beetroot / grain 14.50Fr.

«Orange blossom pickled salmon» 
Carrot pimples / rice leaf / rocket / fennel / orange 22.00Fr.

"Hand-cut beef tartares from fillet" (also available gluten-free)
Pickles / Onions / Plucked lettuce / Butter / Brioche 25.00Fr.
34.00Fr.

«Autumn is approaching....fine forest mushroom ragout »  
poached egg/Jerusalem artichoke/ gorgonzolaespuma/herbalbaguette 18.50Fr.

Soups

"Pumpkin orange cream soup" (without duck)  
Pumpkin Chutney / Smoked Duck Breast 15.50Fr.

Meat

"" 200g Wingham beef fillet with mushroom jus" Oven vegetables / French fries Allumettes		54.00Fr.
Roeshank whit Jus an bacon savoy cabbage/ Cream/ Spätzli		49.00Fr.
Chicken breast filled with autumntrumpets and aprico" Vegetable/ Risotto/ Pumpkin/ Jus		37.50Fr.
"Beef - crown meat with red wine - shallot sauce"  Colorful vegetables / French fries alumette		43.00Fr.
"Pig Cordon Bleu" Gruyere / ham / sirloin French fries / vegetables		34.00Fr.

Fish

Mussels in a herb creamsauce
and French fries allumettes 32.00Fr.

"Pikeperch fillet baked in beer batter"
Tartar sauce / French fries / salad 36.00Fr.

Vegetarian and vegan

Pumpkin Risotto
with goat chees and grapes an nuts 29.00Fr.

We would be happy to recommend our daily vegi,
ask without hesitation 33.00Fr.

"Well-armed and for the hunger between through"

Tarte flambée (also to take away)

(Suitable as an aperitif, starter for two or main course, also available as a vegetarian option)

Original tarte flambée

with onions, bacon and sour cream

17.00Fr.

Tarte flambée gratiné

with onions, bacon and grated cheese

18.00Fr.

"Fitness"

You can also choose our meat offer with mixed salads

Chicken

29.00Fr.

Pig

29.00Fr.

Beef fillet

44.00Fr.

Cordon Bleu

30.00Fr.

Dessert's

Beeler cheese

served with fig and mustard jam, nuts and dried fruit
5 types of cheese

17.00Fr.

"Figs usem garte, chocolate and whiskey»

Ganache/ Tonka bean parfait/Tree nut/ Meringue/ Elderberry

16.00Fr.

"Curd foam and red wine plums with rosemary"

Cinnamon/ Hazelnut/ Vanilla

14.50Fr.

NEW «A Partager » (to share from 2 - max.4 persons)

Homemade vanilla glace in a pot, serve with it
we 5 topings fit the season in bowls (flat rate)
(ask our service personnel)

30.00Fr.

"from Frankrich"

Hand-whipped champagne sabayon
with vanilla ice cream

14.50Fr.

Stirred iced coffee

Vanilla ice cream, espresso with or without kirsch

13.00Fr.

14.50Fr.

Ice creams and sorbets

Vanilla, chocolate, coffee, walnut
Passion fruit, lemon, mango, cherry, pear,
Plums, berries

4.50Fr.