



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ZUM HIRSCHEN

MIT VIEL LEIDENSCHAFT UND KREATIVITÄT FÜR SIE DA - IHR HOTEL ZUM HIRSCHEN TEAM



Vorspeisen zum Einstimmen

Gemischter Salat CHF 11.50
Blattsalat | Gurke | Tomate

Oktopus CHF 18.50
Sepia-Brioche | Feine Gastrique

Gefüllte Champignons CHF 14.50
Erbsencreme

Beef Brisket sous vide CHF 17.50
Knoblauch-Meerrettich-Focaccia | Chimichurri

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe CHF 16.50
Jakobmuschel

Aus See und Meer

Thunfisch im Sesammantel CHF 39.50
Wasabi-Creme | Julienne-Gemüse

Aus der Pfanne und von Grill

Lammrückenfilet CHF 42.50
Pfeffersauce | Grillgemüse | Polenta

Rindshohrücken CHF 44.50
Portweinjus | Spargel | Süsskartoffel

Kalbs-Saltimbocca CHF 47.50
Kalbsjus-Zitrone | Bohnen | Speck | Safran-Risotto

Tagesempfehlung

Ihr Hirschen Team lässt Sie wissen über zusätzliche Angebote aus der Küche.

Lassen Sie sich überraschen

Fleischherkunft: Rind = AU | CH | Kalb = CH | Fisch = VT | NW | Ente = FRA

* Fleisch sowie Fleischzubereitungen und Fleischerzeugnisse sind mit dem zutreffenden der beiden Hinweise «Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.» und «Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.» Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ZUM HIRSCHEN

MIT VIEL LEIDENSCHAFT UND KREATIVITÄT FÜR SIE DA - IHR HOTEL ZUM HIRSCHEN TEAM

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Iced Irish-Coffee mit Caramelsauce	CHF 14.50
Kaffee Irish Whiskey Vanille Glace Rahm Caramelsauce	
Crema Catalana	CHF 12.50
Éclair	CHF 14.50
Pistaziencreme Joghurtglace	
Kaiserschmarrn	CHF 14.50
Heisse Kirschen	

GLACES

Vanille | Schokolade | Kaffee | Erdbeere | Stracciatella | Kokos | Joghurt

SORBETS

Mango | Zitrone | Birne-Williams | Apfel

pro Kugel	CHF 4.50
mit Rahm	CHF 6.00
mit passender alkoholischer Begleitung	CHF 12.50

Alle Preisangaben in CHF inkl. Mehrwertsteuer. EURO-Berechnung erfolgt mittels Tageskurs.

