



pini



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ZUM HIRSCHEN

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

Vorspeisen zum Einstimmen

Gemischter Salat Blattsalat Gurke Tomate	CHF 11.50
Kabeljau Randenhummus Kräutercreme	CHF 17.50
Trilogie vom Blumenkohl Suppe Crunchy Zeppole Karamelisierter Blumenkohl	CHF 15.50
Rindsbällchen Genovese Feigen-Senf-Sauce Assortierte Pilze	CHF 19.50

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe Zitronengras Kürbiskerne Kürbiskern-Öl	CHF 12.50
---	-----------

Aus See und Meer

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

Aus der Pfanne und von Grill

Pulled Chicken Burger BBQ-Sauce Pommes allumettes	CHF 39.50
Kalbshohrücken Kalbsjus Gemüse Hausgemachte Kroketten	CHF 48.50
Rinds-Entrecôte Portwein-Kruste Steinpilz-Pappardelle	CHF 46.50

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 | Brot = CH

* 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	
Caramel Cheesecake	CHF 13.50
Cranberry	
Röteli Schoggi-Biskuitköpfl	CHF 12.50
Rahm	
Zwetschgen-Clafoutis	CHF 12.50
Zimt-Glace	

GLACES

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

SORBETS

Mango | Zitrone | Birne-Williams | Apfel

pro Kugel	CHF 5.00
mit Rahm	CHF 6.50
mit passender alkoholischer Begleitung	CHF 12.50

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

