



HERZLICH WILLKOMMEN IM HOTEL ZUM HIRSCHEN

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



SÜSSE VERSUCHUNGEN

Eiskaffee „Kahlua“ ohne Alkohol CHF 12.50 | CHF 16.50
Kaffee Glace | Vanille Glace | Kahlua Likör | Rahm

Schoggikuchen «dekadent» CHF 14.50
Mango coulis | Kokosglace

Kürbis-Parfiat CHF 13.50
Zwetschgen-Kompott

Coupe Nesselrode CHF 12.50
Vermicelles | Meringues | Kirsch | Vanilleglace | Rahm

GLACES

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

SORBETS

Mango | Zitrone | Birne-Willams | Apfel

pro Kugel CHF 4.50
mit Rahm CHF 5.50
mit passender alkoholischer Begleitung CHF 12.50



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 9.50
Blattsalat | Gurke | Tomate

Bruschetta CHF 15.50
Kürbis | Birne | Camembert

Nüsslisalat CHF 17.50
Pochierte Ei | Speckwürfeln

Hirsch-Carpaccio CHF 21.50
Preiselbeer-Dressing | Kürbis-Apfel-Salat

Aus dem Suppentopf

Kürbis-Apfelsuppe CHF 14.50
Kürbiskernöl- Walnuss

Aus See und Meer

Riesencrevetten CHF 39.50
Peperoni-Coulis | Chorizo-Risotto

Aus der Pfanne und von Grill

Pouletbrust CHF 36.50
Jus | Morchel-Parmesan-Crumble | Trüffel-Makkaroni-Gratin

Hirsch Entrecôte CHF 42.50
Rotkraut | Birne | Preiselbeeren | Serviettenknoten

Lammkarree CHF 49.50
Kräuterkruste | Gefüllte Morcheln | Jus | Kartoffel-Stampf

Tagesempfehlung

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

Fleischherkunft: Rind = CH | AR | AU | Poulet = CH | Wild = CH | AU | Lamm = AU
Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.