



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

Himbeer-Pannacotta CHF 12.50
Himbeercoulis | Kokosglace

Erdbeer Tiramisu CHF 13.50
Caramel Biscuits | Mascarpone

Pistazien Crème Brûlée CHF 13.50
Joghurtglace

GLACES

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

SORBETS

Mango | Zitrone | Birne-Willams | Apfel

pro Kugel CHF 4.50
mit Rahm CHF 6.00
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 Blattsalat Gurke Tomate	CHF 10.50
Gemüse-Millefeuilles Parmesan	CHF 15.50
Crispy Chicken-Roll Poulet Wokgemüse Barbecue-Sauce	CHF 17.50
Flammierte Jakobsmuscheln Zitronen -Tagliolini	CHF 21.50

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe Tempura-Crevetten	CHF 16.50
---	-----------

Aus See und Meer

Sepia Ravioli Crevetten Mascarpone Spargel	CHF 39.50
--	-----------

Aus der Pfanne und von Grill

Maispoulardenbrust Jus Artischockensoufflé	CHF 37.50
Rinds Entrecote Senf-Kräuterkruste Pfefferrahmsauce Spargel Neue Kartoffeln	CHF 44.50
Kalbsinvoltini Spargel-Frischkäse Parmesan-Tagliolini	CHF 42.50

Tagesempfehlung

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

Fleischherkunft: | Poulet = CH | FR | Kalb = CH | Rind = CH | AUS

* 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.