



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

Bounty CHF 12.50
Rote Beeren Coulis

Vermicelle-Biskuit-Rolle CHF 13.50
Meringue | Rahm

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
Kürbis-Soufflé Taleggio Fondue	CHF 15.50
Randencarpaccio Crevetten in Cornflakes-Pankomantel Avocado-Mayo	CHF 17.50
Bao Buns Pulled Pork	CHF 18.50

Aus dem Suppentopf

Steinpilzcremesuppe Salbei-Croûtons	CHF 12.50
---	-----------

Aus See und Meer

Lachsfilet im Pistazienmantel Tagliolini al tartufo	CHF 39.50
---	-----------

Aus der Pfanne und von Grill

Rehschnitzel Rosenkohl Rotkraut Spätzle Feigen-Jus	CHF 39.50
Rindsentrecote Senf-Kräuterkruste Pfefferrahmsauce Bohnen Pommes rissolées	CHF 44.50
Kalbschnitzel alla milanese Gemüse Safran-Risotto	CHF 46.50

Tagesempfehlung

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

Fleischherkunft: Kalb = CH | Rind = CH | AUS | Wild = EU

* 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.