



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

Variation Apfel CHF 12.50
Blätterteig | Sorbet | Vanillesauce

Bounty CHF 12.50
Kokos | Schokolade | 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 CHF 10.50
Blattsalat | Gurke | Tomate

Kürbis-Soufflé CHF 15.50
Taleggio Fondue

Rindscarpaccio CHF 22.50
Gebratene Steinpilze | Parmesan-Chip

Karamellisierter Brie CHF 18.50
Jakobsmuscheln | Feigen | mediterranes Brot

Aus dem Suppentopf

Steinpilzcremesuppe CHF 12.50
Salbei-Croûtons

Aus See und Meer

Lachsfilet im Pistazienmantel CHF 39.50
Tagliolini al tartufo

Aus der Pfanne und von Grill

Hirsch-Entrecôte CHF 44.50
Feigen-Jus | Rosenkohl | Rotkraut | Spätzle | Birne | Marronis

Schweinsfilet CHF 39.50
Speckmantel | Rahmchampignons | Kürbis-Cavatelli

Kalbschnitzel alla milanese CHF 46.50
Rotkabis-Risotto | Mandelcrumble | Parmesansauce

Tagesempfehlung

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

Lassen Sie sich überraschen

Fleischherkunft: Kalb = CH | Schwein = CH | Wild = EU, 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.