



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

Marroni-Walnuss-Brownie CHF 12.50
Joghurt Glace

Birne-Ricotta-Biskuit CHF 13.50
Vanille-Birne | Caramel | Schokolade

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

Ratatouille al forno CHF 14.50
Tomatensauce | Feta

Schweinebauch CHF 17.50
Rahmwirsing

Karamellisierter Brie CHF 18.50
Jakobsmuscheln | Feigen | mediterranes Brot

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Consommé CHF 12.50
Hausgemachte Cracker | Tomaten-Pesto

Aus See und Meer

Kabeljaufilet à la Saltimbocca CHF 39.50
Tomaten Konfi | Brokkoli-Erbsenpüree

Aus der Pfanne und von Grill

Gebratene Entenbrust CHF 38.50
Pflaumen-Jus | Rotkraut | Serviettenknödel

Schweinsfilet CHF 39.50
Speckmantel | Rahmchampignons | Kürbis-Cavatelli

Kalbskopfbäggli CHF 46.50
Rotwein-Schalotten-Jus | Gemüse | Kartoffelpüree

Tagesempfehlung

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

Lassen Sie sich überraschen

Fleischherkunft: Ente = FRA | Schwein = CH | Kalb = 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.