



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-Williams | 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 11.50
Ratatouille al forno Tomatensauce Feta	CHF 14.50
Schweinebauch Rahmwirsing	CHF 18.50
Oktopus Joghurt-Kokoscreme Brioche	CHF 18.50

Aus dem Suppentopf

Tomaten-Consommé Hausgemachte Cracker Tomatenpesto	CHF 12.50
Aus See und Meer	

Lachsfilet Dillsauce Fenchel Dörrtomaten-Pistazien-Mochi	CHF 39.50
--	-----------

Aus der Pfanne und von Grill

Schweinsfilet Speckmantel Rahmchampignons Kürbis-Cavatelli	CHF 39.50
Rindshohrücken Rosapfeffersauce Gemüse Trüffelpkartoffeln	CHF 44.50
Ossobuco à la Crémolata Gemüse Safran-Risotto al Salto	CHF 46.50

Tagesempfehlung

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

Fleischherkunft: Rind = AU | CH | 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.