Man sieht die Blumen welken und die Blätter fallen, aber man sieht auch die Früchte reifen und neue Knospen keimen. Johann Wolfgang von Goethe

Liebe Gäste

Der Herbst hält Einzug in unserer Küche, der Pfeffer ist gebeizt, die Birnen gerüstet und die Jäger fleissig am Werk. Wir freuen uns, Sie mit unseren vielfältigen Herbstklassikern zu verwöhnen.

Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten arbeiten, kann auch einmal etwas ausgehen oder fehlen, wir danken für Ihr Verständnis.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, geben Ihnen unsere Service-Mitarbeiter gerne Auskunft zu den einzelnen Gerichten.

Gerne servieren wir, dort wo es möglich ist, kleinere Portionen. Der Preis reduziert sich dabei um CHF 2.00 - CHF 4.00. Alle Preise sind in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Und sollten Sie die Alpenluft einmal länger geniessen wollen oder planen Sie eine Wanderung im Gantrischgebiet, verfügen wir auch über zehn einfache Zimmer. Besonders beliebt ist dabei unser Pauschalarrangement, es beinhaltet unser 6-gängiges Degustationsmenü und die Übernachtung mit Frühstück für CHF 168.00 pro Person.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und sind gerne bei Fragen oder Anliegen für Sie da.

Nun wünschen wir Ihnen
"ä Guetä"
Corina & Nuno Cardoso
und das Hirschen Team

DEGUSTATIONSMENÜ

Terrine de Gibier «Hirschen»
Hausgemachte Wildterrine
mit Cumberlandsauce und Herbstsalatbouquet

***

Crème de potiron sous cendre
Kürbissuppe mit Blätterteig überbacken

***

Nouilles maison aux truffes noirs de la région
Hausgemachte Nüdeli mit schwarzen Trüffeln aus der Region

***

Filet de chevreuil
Zart rosa gebratenes Rehrücken-Entrecôte an Wildrahmsauce
mit Steinpilzrisotto und Herbstgemüse

***

Fromage de la région
Käseauswahl aus der Region

***

Dessert surprise
Dessert Überraschung

AB 2 PERSONEN

6-Gänger CHF 115.- pro Person
4-Gänger (ohne Nudeln, ohne Käse) CHF 92.00 pro Person

Das 4-gängige Degustationsmenü geniessen Sie in 3 weiteren Betrieben der Region. Wagen Sie einen Vergleich, es wird Sie überraschen, wie unterschiedlich ein „gleiches Menü“ interpretiert werden kann.

Löwen Riffenmatt | Bären Schwarzenburg | Bären Oberbottigen

VORSPEISEN -ENTREES

Salade panachée
Bunter Blattsalat mit französischem Dressing
CHF 11.00

Salade doucette à l'œuf et au lard
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an italienischem Dressing
CHF 16.00

Salade doucette au tomme de chèvre «Sangernboden»
Nüsslisalat mit Sangernboden-Geisskäse und Nüssen
an italienischem Dressing
CHF 17.00

Terrine de Gibier «Hirschen»
Hausgemachte Wildterrine
mit Cumberlandsauce und Herbstsalatbouquet
CHF 25.00

Terrine de foie gras de canard
Hausgemachte Entenleber-Terrine
mit Cumberlandsauce und Brioche-Toast
CHF 28.50

Nouilles maison aux truffes noirs de la région
Hausgemachte Nüdeli
mit schwarzen Trüffeln aus der Region
(nur wenn Trüffel verfügbar sind) VSP CHF 29.00
HG CHF 38.00

SUPPEN -POTAGES

Crème de potiron aux grains
Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernen
CHF 12.00

Crème aux bolets
Steinpilzcrèmesuppe mit Steinpilzragout
CHF 12.50

WILDGERICHTE – METS DE LA CHASSE

Civet de chamois (jusqu'à mi-octobre)
Gemspfeffer aus einheimischer Jagd (bis ca. Mitte Oktober)
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 39.00

Civet de chevreuil (dès mi-octobre)
Rehpfeffer aus einheimischer Jagd (ab ca. Mitte Oktober)
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 39.00

Médaillons de chevreuil «Hubertus»
Rosagebratene Rehschnitzel mit Wildrahmsauce
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 46.00

Emincé de chevreuil «Diana»
Rehgeschnetzeltes mit Calvados-Wildrahmsauce
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 43.00

Filet de chevreuil «Belle époque»
Rehrücken-Entrecôte (Rehrücken) mit Wildrahmsauce
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 55.00

Entrecôte de cerf «Hirschen»
Hirschentrecôte mit Wildrahmsauce
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 45.00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen:
Selle de chevreuil
Rehrücken-Entrecôte auf Platte serviert
(mit Nachservice auf dem Teller)
dazu unsere Wildbeilagen

pro Pers. CHF 75.00

OHNE WILD – PLATS SANS GIBIER

Cordon Bleu „Hirschen“
Cordon Bleu vom Schwein
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse

CHF 39.00

Steak de veau «Chasseur»
Kalbssteak an Waldpilzsauce
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 52.00

Entrecôte de bœuf «Café de Paris»
Rindsentrecôte mit Café de Paris-Butter
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse

CHF 47.00

Foie de veau sauté «Chasseur»
Kalbsleberli mit Himbeer-Wildrahmsauce
dazu Spätzli, Apfel und Püschlibirne

CHF 38.00

VEGETARISCH – PLATS VÉGÉTARIENS

Garnitures de Chasse
Wildbeilagenteller mit Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl,
Apfel und Püschlibirne

CHF 31.00

Stroudel aux légumes et champignons
Gemüse- Strudel mit Waldpilzsauce
dazu unsere Wildbeilagen

CHF 36.00

WILD-MENU «HIRSCHEN»

Salade doucette à l'œuf et au lard
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons
an italienischem Dressing

***

Civet de chamois (jusqu'à mi-octobre) /
Civet de chevreuil (dès mi-octobre)
Gemspfeffer (bis ca. Mitte Oktober,
danach servieren wir Rehpfeffer
dazu unsere Wildbeilagen

***

Vermicelles «Nesselrode»
Vermicelles mit Vanilleglace und Schlagrahm

CHF 60.00