



**Alles ist ein guter Anlass,
im Hirschen zu geniessen.**

Alles,

**Hochzeiten, Taufen, Duelle,
Beerdigungen, „Betrugs“- Geschäfte,
diplomatische Angelegenheiten.**

Alles,

findet bei uns einen guten Anklang

Alles.

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 07.00 bis 23.30 Uhr

Samstag / Sonntag sowie **Feiertage** 08.30 bis 23.00 Uhr

Wir erlauben uns, die Öffnungszeiten nach Bedarf geringfügig zu verändern.

Frühstück servieren wir bis 10.30 Uhr

Speiseservice von 11.45 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr

Lunchbuffet jeden Dienstag von 11.45 bis 13.45 Uhr

Brunchbuffet jeden ersten Sonntag im Monat von 10.00 bis 13.00 Uhr

**Vollendete Kochkunst ist es,
wenn die Zutaten ihren Eigengeschmack behalten.**

Curnonsky



Marktfrische Küche

Wir verzichten grundsätzlich auf gesuchte Dekorationen.
Wir konzentrieren uns auf die Frische, den Geschmack
und die optimale Zubereitung der Speisen.

Halbe Portionen

Sind bei uns selbstverständlich erhältlich (sofern dies vom Gericht her möglich ist).
Wir berechnen - CHF 6.00 des Portions-Preises, Mittagsangebote - CHF 1.50

Preise inkl. 7.7% Mwst und in CHF

Tischreservierungen

Erwarten Sie von uns eine überdurchschnittliche Dienstleistung...
frisch gekocht... freundliche Bedienung... gemütliches Ambiente...?
Dann empfehlen wir Ihnen, sich jeweils zum Essen zur entsprechenden Zeit
einen Tisch reservieren zu lassen, damit wir planen können...
So wie beim Coiffeur, Arzt, Architekten, Versicherungsberater, Handwerker usw.

Unser Platzangebot

Gaststube 30 Plätze

Restaurant à la carte/Säli 16 Plätze

Restaurant 1661/Stübli 12 Plätze

Pavillon 82 - 250 Plätze

Bankett- / Meetingraum 45 Gäste (unterteilbar)

Event- / Congress 250 Gäste (unterteilbar)

Bars 2

Hotel 36 Zimmer, 2 Suiten

Catering den HIRSCHEN erleben, wo und wann immer Sie es wünschen

In der Küche...

wird bereits emsig gearbeitet und wohlriechende Dämpfe
entweichen den brodelnden Töpfen.



Man nehme...

**1 Esslöffel Tradition – 1 Bund Leidenschaft –
reichlich Geschick – 1 Prise Witz,
mische alles sorgfältig untereinander
und genieße die folgenden Gaumenfreunde...**

Markus Wicki

Überraschungsmenus / Marktfrische Küche / Empfehlungen

3 Gänge 79.-, 4 Gänge 93.-, 5 Gänge 105.-, 6 Gänge 120.-mit edlen Produkten

Nebst unseren Klassikern kochen wir für Sie am liebsten Gerichte nach täglichem Einkauf...

...einfach was aktuell ist und wozu wir gerade Lust haben...

...bzw. wir stellen Ihnen individuell ein Menu zusammen...

...oder nennen Sie uns Ihre Preisvorstellung bzw. wie viele Gänge Sie essen möchten...

Auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.

Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung.

Vegane Alternative bieten wir auf verlangen.

**Man frage einen vernünftigen Mann morgens,
wenn er noch im Bett liegt,**

wie viele Dinge ihm in seinem Leben wirklich Freude bereiten –

und man kann sicher gehen, dass er, ohne Umschweife,

Essen an erster Stelle nennen wird.



◆◆◆ Die Hirschen-Klassiker

Salate...

Verschiedene Blattsalate (Hausdressing oder Balsamico & Olivenoel)	12.00
mit gebratenen Crevetten	16.50
mit Blauschimmelkäse, Dörrfrüchten und Topinamburchips	16.50
mit Hausterrine und Cumberland-Sauce	19.50
Gemischter Salat	
mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenoel	14.50

Vorspeisen...

Tatar vom Rinderfilet handgeschnitten mit getoastetem Hausbrot	26.50
als Hauptgang	40.00
Carpaccio vom Rinderfilet plattiert mit Sbrinz	24.00
als Hauptgang	38.00
Peperonicarpaccio mit Käsemuffins	19.50
Rauchlachs mit Avocado-Limettencreme und Stampfkartoffeln	20.50
als Hauptgang	35.00

Suppen...

Tomatencremesuppe	13.50
mit Crevetten	16.50

Das Leben ist zu kurz, um Pilze zu füllen...

Markus Wicki



Hauptgänge...

Fisch

Balchenfilets aus dem Sempachersee nach Grossmutter Wicki-Art, Spinat, Salzkartoffeln ♦♦♦	42.50
Eglifilets auf Safranrisotto und Fenchel	43.00
Bärenkrebse auf hausgemachter Pasta in Pastis-Tomatensauce	46.00

Fleisch

Schweinsrückensteak, Kräuterbutter, hausgemachten Pommes frites, Gemüse Zigeuner Art (mit Paprika, Zwiebeln, Schinken & Champignon)	31.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, an Champignon-Rahmsauce, Rösti von rohen Kartoffeln ♦♦♦	44.00
Heisses Siedfleisch auf einem Holzteller serviert mit Markbein, Salzkartoffeln und Meerrettich-Senfsauce ♦♦♦	38.00
Rinderfilet 180g, mit gebratenen Servietten-Knödelrondellen, Speckbohnen & Jus	53.00
mit gebratener Gänseleber	59.00
Mens cut 230g	59.00
Entrecôte 180g, Hirschen-frites, saisonales Gemüse	44.00
Mens cut 230g	50.00
mit Pilzrahmsauce (<i>Pilze nach einkauf</i>)	50.00
Kalbs-Cordon bleu (à la minute zubereitet) Hirschen-frites oder Pasta, Gemüse	44.50
mit Schweinssteak oder Pouletbrust	35.00

**Es mag sein, dass zu viele Köche den Brei verderben,
aber um ihn anbrennen zu lassen, ist nur einer nötig.**

Madeleine Bingham



Vegetarisch

Kürbisgnocchi mit Bergkäse und Rucola-Walnuss Pesto	34.50
Gebratene Servietten-Knödelrondellen an Rahmblattspinat und pochiertem Ei	33.50

Ihr Wunsch- oder Lieblingsgericht...

(einfach sowie kompliziert) bereiten wir nach Möglichkeit gerne für Sie zu,
auch wenn Sie dieses auf der Karte nicht vorfinden.

Gerne servieren wir auch kleinere Portionen mit einem Preisnachlass.

Für die kleinen „HIRSCHEN“

Schnipo	17.00
Chickennuggets mit Hirschen-Frites	16.50
Fischknusperli mit Pommes, Tartarsauce	17.50
Pasta mit Tomatensauce	11.50

Der Koch deckt seine Fehler mit der Sauce zu;

Der Architekt mit der Fassade;

Der Arzt mit der Erde.

Paul Bocuse