



**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 23.30 Uhr

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

Frühstück servieren wir bis 11.00 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 13.30 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 dafür $\frac{3}{4}$ des Portions-Preis, Tagesteller – CHF 2.-

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 Plätze
Bankett- / Seminarraum EG 30 Gäste (unterteilbar)
Bankett- / Seminarraum UG 200 Gäste (unterteilbar)
Bars 5 und 6 Plätze

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 75.-, 4 Gänge 89.-, 5 Gänge 101.-, 6 Gänge mit edlen Produkten 116.-

! Die gastronomische Herausforderung für uns!

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	
mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenöl	12.00
mit gebratenen Crevetten	17.50
Nüsslisalat mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenöl	
mit Ei, Speck, Croutons	16.50
mit karamellisierten Nüssen, Orangen und hausgeräuchertem Schweinesteak	17.50
mit gebratenen Crevetten	19.50
Gemischter Salat	
mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenöl	14.50

Vorspeisen...

Tatar vom Rinderfilet mit getoastetem Hausbrot	26.50
als Hauptgang	40.00
Carpaccio vom Rinderfilet, von Hand plattiert mit Rucola und Sbrinz	24.00
als Hauptgang	38.00
Radas Paprikacarpaccio mit Knoblauch, Balsamico und Olivenöl	18.50
Windbeutel mit Rauchlachs und Meerrettichrahm	22.00
als Hauptgang	39.00

Suppen...

Tomatencremesuppe	12.50
Pastinakencremesuppe mit Speck, Birnen und Croutons	14.00

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

Markus Wicki



Hauptgänge...

Fisch

Eglifilets gebraten oder pochiert mit Trockenreis und Gemüse	42.50
Balchenfilet aus dem Sempachersee nach Grossmutter Wicki-Art, Spinat, Salzkartoffeln ◆◆◆	41.50
Kabeljau gebraten an Weissweinsauce Lauch, Linsen	46.50

Fleisch

Kalbsbraten mit Knödelrondellen und Bohnen	40.50
Schweinsrückensteak mit hausgemachten Pommes frites und Gemüse mit Kräuterbutter	28.50
mit Champignons, Schinken, Peperoni und Zwiebeln «Zigeunerart»	28.50
Gschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Champignons-Rahmsauce, Rösti von rohen Kartoffeln ◆◆◆	41.50
Heisses Siedfleisch auf einem Holzteller serviert mit Markbein, Salzkartoffeln und Meerrettich-Senfsauce ◆◆◆	36.00
Entrecôte, Hirschen-Frites, Gemüse	43.50
Men's cut	48.50
Rinderfilet, Pfefferjus, Bratkartoffeln, Gemüse	51.00
mit gebratener Gänseleber	56.00
Men's cut	56.50
Cordon bleu, Hirschen-Frites oder Pasta, Gemüse	
Kalbfleisch	42.00
Schweinefleisch	32.00
Pouletbrust	32.00

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

Madeleine Bingham



Vegetarisch

Quinoabratling auf saisonalem Gemüse	32.00
Gebratene Knödelrondellen auf Rahm-Kohl mit Shitakepilze	32.00
Randenrisotto mit paniertem Weichkäse und Orangen-Fenchel	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 Salzkartoffeln, 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