Wenn der Frühling ins Land zieht, wäre es eine Beleidigung der Natur, nicht einzustimmen in ihr Jauchzen. John Milton

Liebe Gäste

Es freut uns, Sie bei uns im Hirschen begrüssen zu dürfen. Der Frühling, mit seinen schmackhaften Boten hält Einzug und wir wollen Sie mit all seinen Köstlichkeiten bei uns verwöhnen.

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 nur CHF 165.00 pro Person.

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.

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

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

Degustationsmenü

Fromage de chèvre «Sangernboden»
Sangernboden Ziegenkäse, mit Kresse-Kräuterbouquet,
Honigcrumble und Brioche-Toast

***

Crème d'asperges
Spargelcrèmesuppe mit Spargel-Ragout

***

Coquille St. Jacques au risotto de morilles
Jakobsmuschel auf Morchelrisotto

***

Chops d'agneau à la purée de pommes de terre et ail d'ours
Lammchops mit Knoblauch-Kräuterjus
dazu Bärlauch-Kartoffelstampf und beiderlei Spargeln

***

Frommage de la région
Käseauswahl aus der Region

***

Dessert surprise
Dessert Überraschung

AB 2 PERSONEN

6-Gänger CHF 110.-
4-Gänger (ohne Nudeln, ohne Käse) CHF 85.00

Entrées - Vorspeisen

Salade panachée
Bunter Blattsalat
mit französischem Dressing

CHF 9.00

Salade melée
Gemischter Salat
mit französischem Dressing

CHF 12.50

Fromage de chèvre «Sangernboden»
Sangernboden Ziegenkäse mit Kresse-Kräuter-Bouquet,
Honigcrumble und Brioche-Toast

CHF 17.50

Asperges à la sauce hollandaise avec jambon cru
Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise-Sauce
dazu Rohschinken und Kräutersalat

VSP	CHF 23.00
HG	CHF 29.00

Tatare de boeuf „Hirschen“
Rindstatar „Hirschen“ klassisch mit Toast & Butter

VSP	CHF 25.00
HG	CHF 34.00

Potages - Suppen

Potage du jour
Tagessuppe - der Service informiert Sie gerne.

CHF 9.50

Crème d'asperges
Spargelcrèmesuppe mit Spargel-Ragout

CHF 12.50

Crème d'ail des ours
Bärlauchcrèmesuppe mit Bärlauchflûte

CHF 11.50

Soupe de poisson „Hirschen"
Mediterrane Fischsuppe
mit Fisch und Meeresfrüchten
dazu Knoblauchbrot

VSP	CHF 16.00
HG	CHF 22.00

Plats principales – Hauptgänge

Entrecôte de boeuf „Café de Paris“
Rindsentrecôte mit Cafe de Paris-Butter
dazu Pommes Frites und Gemüse

CHF 47.00

Escalope de porc pané
Paniertes Schweineschnitzel
dazu Pommes Frites und Gemüse

CHF 26.00

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

CHF 36.00

Steak de veau aux morilles
Kalbssteak mit Morchelsauce
dazu hausgemachte Nüdeli und beiderlei Spargeln

CHF 50.00

Suprême de poulet au fromage d’ail d’ours
Pouletbrust suprême gefüllt mit Bärlauchfrischkäse
dazu Spargelrisotto und zweierlei Bohnenbündel

CHF 37.50

Foie de veau sauté
Sautierte Kalbsleber mit Himbeer-Jus
dazu hausgemachte Nüdeli

CHF 36.00

Spécialités – Spezialitäten

Cuisses de grenouilles au beurre ou provençale
Sautierte Froschschenkel (Port. 12 Stück)
mit Butter oder provenzalische Art

CHF 40.00

Beilage Reis oder Pommes Frites

CHF 5.00

Filets de perche meuniers
Walliser Alpen-Eglifilets Müllerinnen-Art,
dazu Ofenkartoffeln und beiderlei Spargeln

CHF 50.00

Filets de sandre au beurre d'amande
Zanderfilets mit Mandelbutter
dazu Spargelrisotto und Blattspinat

CHF 44.00

Plats végétariens – Vegi Gerichte

Gnocchi à la sauge
Gnocchi mit Salbeibutter, Spargeln, Morcheln
und konfierten Cherrytomaten

CHF 31.00

Nouilles maison „printemps"
Hausgemachte Nüdeli mit Bärlauchfrischkäse-Sauce
und Spargel-Morchel-Ragout

VSP CHF 23.00
HG CHF 31.00