



**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

### **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 mini Randen Falafel & Joghurt	16.50
mit gebratenen Eierschwämmli	16.50
Gemischter Salat	
mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenoel	14.50
Melonen-Gurkensalat	13.50
mit gebratenen Crevetten	17.50
mit Rohschinken	17.50

### Vorspeisen...

Kalt aufgeschnittenes Siedfleisch, mit Balsamico & Olivenoel mariniert, Brotsalat mit Tomate & Gurke	22.50
als Hauptgang	37.00
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
Vitello tonnato mit Kapernäpfel	24.00
als Hauptgang mit Kartoffelspalten	38.00
Rauchlachs mit Avocado-Limettencreme und Stampfkartoffeln	20.50
als Hauptgang	35.00

### Suppen...

Tomatencremesuppe	13.50
mit Crevetten	16.50
Geeiste Randen-Apfelsuppe mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen	15.50

**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 meunière, Rosmarin Kartoffelspalten aus dem Ofen mit griechischem Zitronenjoghurt	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, Pfefferjus, Gnocchi alla romana, Salbei-Karotten mit gebratener Gänseleber	53.00 59.00
Mens cut 230g	59.00
Entrecôte 180g, Hirschen-frites, saisonales Gemüse	44.00
Mens cut 230g	50.00
mit Eierschwämmli-Rahmsauce	50.00
Kalbs-Cordon bleu (à la minute zubereitet) Hirschen-frites oder Pasta, Gemüse mit Schweinssteak oder Pouletbrust	44.50 35.00
Kalbsfilet auf Eierschwämmli beurre blanc, hausgemachte Nudeln	54.00

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

Madeleine Bingham



## **Vegetarisch**

Kichererbsen-Kokoscurry mit Blattspinat, Reis	33.50
Gebratene Servietten-Knödelrondellen an Eierschwämmiragout	36.50

### **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