



**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 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. 8.1% Mwst und in CHF

## **Tischreservierungen**

Wir empfehlen Ihnen sich jeweils zum Essen, zur entsprechenden Zeit  
einen Tisch reservieren zu lassen, damit wir planen können...

## **Unser Platzangebot**

**Gaststube** 30 Plätze

**Restaurant à la carte/Säli** 16 Plätze

**Restaurant 1661/Stübli** 10 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)	12.50
mit gebratenen Jakobsmuscheln im Speckmantel	19.-
mit Burrata und Honigmarinierten Tomaten	17.-
Gemischter Salat	
mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenoel	14.50

### Vorspeisen...

Tatar vom Rinderfilet handgeschnitten mit getoastetem Hausbrot	27.-
als Hauptgang	41.-
Carpaccio vom Rinderfilet plattiert mit Sbrinz	25.-
als Hauptgang	39.-
Lauwarmer Lachs auf Belugalinsen und Fenchel-Kumquatsalat	25.50
als Hauptgang mit neuen Kartoffeln	39.50

### Suppen...

Tomatencremesuppe	13.50
mit Crevetten	17.50
Bündner Gerstensuppe ( <i>Vegetarisch</i> )	13.-
mit Trockenfleisch-Spiess	16.50
als Hauptgang mit Schweinswürstchen	23.-
Hummercappuccino	19.50
mit Bärenkreb	25.-

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

Markus Wicki



## Hauptgänge...

### Fisch

Balchenfilets aus dem Sempachersee nach Grossmutter Wicki-Art, Spinat, Salzkartoffeln ♦♦♦	43.–
Eglifilets paniert auf Gemüse Paella, Weissweinschaum	43.50
Hausgemachte Caserecce mit Jakobsmuscheln, Kefen, Cherrytomaten, Rucolapesto und Zitrone,	43.–

### Fleisch

Backhendl auf Gemüse Paella	36.–
Schweinsrückensteak, Kräuterbutter, hausgemachten Pommes frites, Gemüse Zigeuner Art (mit Paprika, Zwiebeln, Schinken & Champignon)	32.–
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, an Champignon-Rahmsauce, Rösti von rohen Kartoffeln ♦♦♦	45.–
Heisses Siedfleisch auf einem Holzteller serviert mit Markbein, Salzkartoffeln und Meerrettich-Senfsauce ♦♦♦	39.–
Rinderfilet 180g, mit gebratenen Servietten-Knödelrondellen, Speckbohnen & Jus	54.–
mit gebratener Gänseleber	60.–
Mens cut 230g	63.–
Entrecôte 180g, Hirschen-frites, saisonales Gemüse	46.–
Mens cut 230g	53.–
mit Pilzrahmsauce ( <i>Pilze nach einkauf</i> )	52.–
Cordon bleu (à la minute zubereitet) Hirschen-frites oder Pasta, Gemüse	
Mit Kalb	45.–
Mit Schweinssteak	36.–
Mit Pouletbust	36.–

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

Madeleine Bingham



## Vegetarisch

Auf Nachfrage auch Vegane Varianten

Erbsen-Lauch-Carbonara mit sautierten Cherrytomaten und Burrata	33.50
mit gebratenen Schweinssteakstreifen	39.-
Raclette auf Hausbrot und Kartoffeln mit Essiggemüse	27.-
Gemüsepaella	28.50

### 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 von  
CHF 6.-

### Für die kleinen „HIRSCHEN“

Schnipo	17.50
Chickennuggets mit Hirschen-Frites	17.-
Fischknusperli mit Pommes, Tartarsauce	17.50
Pasta mit Tomatensauce	12.-

**Der Koch deckt seine Fehler mit der Sauce zu;  
Der Architekt mit der Fassade;  
Der Arzt mit der Erde.**

Paul Bocuse