

Liebe Gäste

Herzlich willkommen bei uns im Restaurant & Pub Hirschen an der Lenk. «Ob Jung oder Alt, bei uns gibt es für alle und jeden allerhand». Unter diesem Motto möchten wir Sie täglich mit Gutem aus Küche und Keller überraschen und Sie dazu mit Musik im Pub und in der Disco unterhalten. Wir geben unser Bestes um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach «Strich und Faden» zu verwöhnen.

Das Hirschen Team freut sich, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen viel Spass und Vergnügen.





Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und welchen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns im Restaurant Hirschen.

*Wenn auf der Karte nichts Anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rindfleisch	Schweiz	Eier	Familie Zeller, Lenk
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz	Fischstäbli	Frankreich
Wild	Österreich & Schweiz	Brot	Schweiz & Frankreich

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétarienne (même prix) / *Also vegetarian (same price)*



Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Aussi sans gluten (même prix) / *Also gluten-free (same price)*



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétalienne (même prix) / *Also vegan (same price)*

Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt.

Tous les prix en francs suisses TVA incluse

All prices in Swiss francs VAT included

«Gluschtigs u Guets» im Restaurant & Pub Hirschen



HERBST-SPECIALS

HERBSTZEIT IST SAUSER-ZEIT

SAUSER

1 dl	2.50
2 dl	4.50
3 dl	6.50

VORSPEISEN

KÜRBISCREMESUPPE

Frische Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl, verfeinert durch Kokosmilch
Crème de potiron avec huile de citrouille, affiné par du lait de cocos
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil, refined with coconut milk

KLEIN GROSS

10.50 14.50

NÜSSLISALAT

Mit Speck, gekochten Eiern, Eierschwämmli und Croûtons mit Baumnussdressig oder nach Wahl*
Salade de mâche avec vinaigrette aux noix garnie de bacon frit, chanterelles, croûtons et œuf
avec une vinaigrette aux noix ou au choix*
*Field salad with walnut dressing garnished with fried bacon, chanterelles, croutons and egg
with walnut dressing or of your choice**

14.50

*Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisch, Toscana, Essig & Öl

Vinaigrette maison : française, toscane, vinaigre et huile

**Homemade salad dressing: french, toscana, vinegar & oil*



WILDGERICHTE

REHGESCHNETZELTES 160G

36.50

Serviert an Calvados-Preiselbeer-Wildrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Weissweibirne und glacierte Maroni

Émincé de chevreuil à la crème de gibier au calvados et airelles rouge

servi avec spaetzli, cou rouge, chou de Bruxelles, poires au vin blanc et marrons glacés

Sliced venison with calvados-cranberry-game cream sauce,

served with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, white wine pear and glazed chestnuts

HIRSCHENTRECOTE 160G

39.50

Serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Marroni

Civet de veuf, servi avec spaetzli, chou rouge, choix de Bruxelles, poire et marrons

Deer pepper, served with spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, pear and marrons

FILETMEDAILLON 160G VOM WILDSCHWEIN

38.50

Serviert an einer Jägersauce, dazu hausgemachte Spätzli,

Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Marroni

Filet médaillons de sanglier avec spaetzli, chou rouge,
choux de Bruxelles, poire et marrons

*Wild boar fillet medallions with homemade spaetzli, red cabbage,
Brussels sprouts, pear and chestnut*

WILDER VEGI-TELLER

25.50

Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl, sautierten Pilzen,

Birne und Maroni

Spaetzli fait à la maison avec chou rouge, choux de Bruxelles,
champignons sautés, Poire et marrons

*Homemade Spaetzli with red cabbage, Brussels sprouts,
sauted mushrooms, pear and chestnut*

DESSERT

PORTION VERMICELLES

12.50

Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm

Vermicelles avec meringue et chantilly

Vermicelles with meringue and whipped cream

COUPE NESSELRODE

14.50

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

Vermicelles avec meringue, glace à la vanilla et chantilly

Vermicelles with meringue, vanilla ice cream and whipped cream