

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
Brot	Schweiz und 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

SOMMERSPECIALS

VORSPEISEN

SOMMERLICHE GAZPACHO

Gazpacho d'été
Summer gazpacho



KLEIN	GROSS
10.50	14.50

TOMATEN-BURRATA SALAT

Salade de tomates et de burrata
Tomato and burrata salad

18.50

HAUPTGÄNGE

FITNESSTELLER  	19.50
Gemischter Salat mit Melone Salade mêlée au melon <i>Mixed salad with melon</i>	
MIT POULETSTREIFEN 100 G	+ 8.00
avec lamelles de poulet <i>with chicken strips</i>	
MIT RINDSSTREIFEN 100 G	+ 10.00
avec bandes de bovines <i>with beef stripes</i>	
MIT CREVETTES 5 STK.	+ 8.00
avec crevettes <i>with prawns</i>	





Unsere hausgemachten Salatsaucen: Französisch, Toscana, Essig & Öl

Sauce à salade fait maison: française, toscana, vinaigre & huile

Homemade salad dressing: french, toscana, vinegar & oil

CERVELAT-KÄSE SALAT 	24.00
mit Bergkäse, Zwiebeln, Essiggurken Salade de cervelas et de fromage avec fromage de montagne, oignons, cornichons <i>Cervelat cheese salad with mountain cheese, onions, gherkins</i>	
FOLIENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM UND SOMMERGEMÜSE  	17.50
Pommes de terre en papillote à la crème aigre et aux légumes d'été <i>Foil potatoes with sour cream and summer vegetables</i>	
DESSERT	
SOMMERLICHES DESSERT AUS DER VITRINE	6.00
Dessert d'été en vitrine <i>Summer dessert from the glass cabinet</i>	

SALATE, SUPPEN & VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT*  	9.50
bunte Blattsalate serviert mit Dressing nach Wahl und feinen Brotcroutons Laitue mélangée avec croûtons du pain <i>Green salad with croutons of bread</i>	
GEMISCHTER SALAT*  	11.50
saisonale Salate serviert mit Dressing nach Wahl und feinen Brotcroutons Salade composée avec croûtons du pain <i>Mixed salad with croutons of bread</i>	

*Unsere hausgemachten Salatsaucen:

Französisch, Toscana, Essig & Öl

*Sauce à salade fait maison: française, toscana, vinaigre & huile

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

SALATE, SUPPEN & VORSPEISEN

	KLEIN	GROSS
TAGESSUPPE	8.50	12.50
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>		
RINDSTATAR, 70 G / 140 G	21.50	33.50
serviert mit Zwiebeln, Kapern, Toast und Salatbouquet Tartare de bœuf servi avec des oignons, des câpres, du toast et un bouquet de la salade <i>Beefsteak Tatar served with onions, capers, toast and salad bouquet</i>		

PASST ZU JEDER ZEIT

HIRSCHEN Z'VIERITELLER 	30.00
Salami, Rohschinken und Trockenwurst mit Lenker Bergkäse & Mangochutney Salami, jambon cru et saucisse sèche avec fromage de montagne de Lenk & chutney de mangue <i>Salami, raw ham and dried sausage with mountain cheese from Lenk & mango chutney</i>	

«URCHIG U GUET»

LENKER GRILLBRATWURST 180 G

von der Bergmetzgerei Schläppi, aus Kalbs- und Schweinefleisch
an einer rassigen Zwiebelsauce serviert mit Butterrösti

Saucisse de veau et de porc grillée avec sauce aux oignons, servi avec rösti
Grilled veal and pork sausage served with a tasty onion sauce and rösti

KLEIN GROSS
26.00

KALBSLEBERLI MIT HAUSGEMACHTER RÖSTI 90 G / 180 G

Foie de veau avec rösti et sauce aux oignons
Calf's liver with rösti and onion sauce

29.50 32.50

HIRSCHEN-RAHMSCHNITZEL 90 G / 180 G

Gebratene Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce
serviert mit Marktgemüse und Butternudeln

Escalope de porc grillée sur sauce crémeuse aux champignons
servi avec des légumes et des nouilles
*Grilled pork escalope with mushroom cream sauce
served with vegetables and noodles*

22.50 29.50

HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE À DISCRÉTION

Käsefondue gemischt nach Rezept vom «Chäs-Spycher Zhären»,
serviert mit «Gschwelli» und Brot

Fondue de fromage à discrétion, servi avec pommes de terre et pain
Cheese fondue all you can eat, served with potatoes and bread

pro Person 28.00




mit Alpenkräutern
avec herbes des Alpes
with alpine herbs

29.00

mit Speck & Bier
avec du lard et bière
with bacon and beer

30.00

RÖSTI

- RÖSTI LANGERMATTE**  25.00
mit Vacherin überbacken, dazu gebratene Specktranchen,
Röstzwiebeln und einem Spiegelei
Rösti gratinée avec du Vacherin, lard, oignons frits et un œuf sur le plat
Rösti gratinated with Vacherin cheese, bacon, fried onions and a fried egg
- VEGI-RÖSTI**   22.00
mit Gemüse, Sauerrahm und einem Spiegelei
Rösti avec légumes, crème aigre et un œuf sur le plat
Rösti with vegetables, sour cream and a fried egg

HÜTTENZAUBER GOURMET-KLASSIKER

GRILLIERTE POULETBRUST

31.50

Mit Sauerrahm serviert mit Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl

Suprême de poulet grille tranché avec crème aigre, servie avec légumes
et garniture de choix

*Grilled chicken breast carved with Sauerrahm served with vegetables
and side dish of choice*

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU (SCHWEIN)

36.00

gefüllt mit Vorderschinken und Lenker Vacherin

serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Cordon bleu de porc, farci avec jambon d'épaule et Vacherin de Lenk
servi avec légumes et accompagnement de choix

*Pork cordon bleu stuffed with ham and Vacherin from Lenk
served with vegetables and side dish of choice*

* Unsere Beilagen: Rösti, Pommes Frites,
gemischter Salat und Country Cuts

* Nos accompagnements: rösti, frites, salade mée et country cuts

* Our side dishes: rösti, French fries, mixed salad and country cuts

SÜSSE VERSUCHUNGEN

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN	14.50
mit Sauerrahm und Vanilleglace Petit gâteau au chocolat chaud avec crème aigre et glace à la vanille <i>Warm chocolate cake with sour cream and vanilla ice-cream</i>	
APFELKÜCHLEIN	13.00
mit Vanilleglace und Schlagrahm Strudel aux pommes avec glace à la vanille et chantilly <i>Apple strudel with vanilla ice-cream and cream</i>	
ÖBBIS ZUM SCHNOUSÄ	6.00
kleine Köstlichkeiten vom Törtchen bis zum Mousse im Glas – Angebot in der Glasvitrine Petits délices, de la tartelette à la mousse en verre <i>Small delicacies from tartlets to mousse in a glass</i>	



HÜTTENZAUBER EISCAFÉ Café glacé <i>Iced coffee</i>	11.50
MIT BAILEYS avec baileys <i>with baileys</i>	14.50
MIT HASELNUSSLIQUER avec liqueur de noisette <i>with hazelnut liqueur</i>	14.50

WEISSWEIN

HAUSWEIN

MAGICO BIANCO BY HÜTTENZAUBER	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1 dl	6.00
Pinot Bianco			7.5 dl	42.00
Mineralisch Aprikose angenehme Säure				
BÄRGWY AOC WALLIS	<i>Riem, Kiesen</i>	Schweiz	1 dl	6.00
Muscat Chasselas Amigne Marsanne Blanc			5 dl	28.00
Goldgelbe Farbe frische Frucht (Pfirsich) langes und mundfüllendes Finale			7.5 dl	42.00
BLANC DE NOIR BY HÜTTENZAUBER	Flisch Flisch, Maienfeld	Schweiz	1 dl	6.00
Pinot Noir			7.5 dl	42.00
Ananas Aprikose angenehme Säure			15 dl	80.00

JOHANNISBERG AOC VALAIS VALAIS L'ALIZE	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1 dl	7.00
Sylvaner			7.5 dl	48.00
Exotische Früchte Röstmandeln harmonisch				
PINOT GRIS HENRI	Henri Badoux, Waadt	Schweiz	1 dl	8.00
Pinot gris			7.5 dl	59.00
Birne Honig geschmeidig				
VILLETTE AOC LAVAUX ASSEMBLAGE BLANC	Domaine de la Crausaz, Lavaux	Schweiz	1 dl	7.00
Chasselas, Pinot Gris, Chardonnay			7.5 dl	48.00
Fruchtig lieblich reichhaltig				

ROSÉWEIN

ROSÉ HENRI 1908

Henri Badoux, Waadt

Schweiz

1 dl 8.50

Pinot Noir

7 dl 60.00

Pfirsich | leichte Säure | geschmeidige Struktur

COSTA DI ROSE SANGIOVESE ROSÉ IGT

Umberto Cesari, Emilia-Romagna

Italien

1 dl 6.50

Sangiovese

7 dl 48.00

Altrosa | aromenreich | fruchtig

ROTWEIN

HAUSWEINE

MAGICO ROSSO IGT BY HÜTTENZAUBER	Cantina al Poggio, Puglia	Italien	1 dl	6.00
Primitivo			7.5 dl	42.00
Rubinrot intensiv elegant				
STELLE DI NOTTE IGT BY HÜTTENZAUBER	Tenuta Caparzo, Toscana	Italien	1 dl	6.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah			7.5 dl	42.00
Intensiver Brombeergeschmack jugendliche Tanninen			15 dl	80.00
«HERZKLOPFA» SELEZIONE HÜTTENZAUBER	Molinära, Trimmis	Schweiz	1 dl	8.50
Pinot Noir, Zweigelt, Diolinoir			7.5 dl	63.00
Reife Himbeeren und Erdbeeren Eleganz			15 dl	116.00

PINOT NOIR 2014 AOC	Flisch Flisch, Maienfeld	Schweiz	1 dl	6.00
Pinot Noir			7.5 dl	42.00
Karamell würzige Anklänge verleihende Säure			15 dl	80.00
TICINO DOC MERLOT PRÀ ROSSO	Guido Brivio, Tessin	Schweiz	1 dl	7.50
Merlot			7.5 dl	49.00
Süssliche Gerbstoffe ausgewogen vielseitig				
VALPOLICELLA CLASSICO DOC RIPASSO	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1 dl	8.50
Corvina veronese, Rondinella, Molinara			7.5 dl	63.00
Rund warm anhaltende Röstnoten				
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG SATINATA	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	7.5 dl	102.00
Corvina Veronese, Rondinella				
Dörrfrüchte vollmundig reichhaltig				

PROSECCO, DESSERT- UND SCHAUMWEIN

PROSECCO SPUMENTE DOC EXTRA DRY	Goccia d'Oro	1 dl	7.00
		7.5 dl	48.00
PROSECCO ROSÉ SPUMANTE DOP	Montresor	1. dl	7.00
		7.5 dl	48.00
LOUIS ROEDERER COLLECTION	Champagne	3.75 dl	85.00
MOSCATO D'ASTI DOCG	Azienda Agricola Degiorgis Sergio	3.75 dl	28.50

HEISSE GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.70
Swissalp (Milchkaffee), Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Doppel Espresso	6.20
Kaffee, Schokolade Mélange mit Schlagrahm	6.20
Ovomaltine, Schokolade warm, kalt	6.20
Tee Sirocco (verschiedene Sorten),	5.00
Punsch Apfel, Orange, Waldbeere, Rum (alkoholfrei)	5.00
Milch warm, kalt	4.00

HEISSE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Hüttenzauber-Hauskaffee mit Vieille Poire	8.70
Schümli-Pflümli, Kaffee Amaretto / Highlander Cream	8.70
Kaffee Fertig, Kaffee Luz, Corretto Grappa	7.20
Glühwein	6.50



MINERAL, TAFELWASSER & FRUCHTSÄFTE

Mineral Valserwasser - mit / ohne Kohlensäure	Flasche	33 cl	5.00
	Flasche	50 cl	6.50
	Flasche	100 cl	9.00
Coca Cola, Sprite, Eistee, Mineral mit / ohne Kohlensäure	offen	30 cl	5.00
	offen	50 cl	6.50
Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta, Rivella rot, Fusetea, Shorley	Flasche	33 cl	5.50
Lenkwasser		20 cl	2.50
		42.5 cl	5.00
		75 cl	7.00

BIER & APFELWEIN

VOM FASS

Eichhof Lager / Panaché	4.8 vol.%	30 cl	5.00
Eichhof Lager / Panaché	4.8 vol.%	50 cl	6.50
Birra Moretti	4.6 vol.%	30 cl	5.50
Birra Moretti	4.6 vol.%	50 cl	7.50

FLASCHEN

Calanda Glatzsch / Eichhof Bügelbier	4.9 vol.%	40 cl	6.50
Heineken	4.8 vol.%	25 cl	5.00
Simmentaler Märzen	4.7 vol.%	33 cl	7.50
Erdinger Urweisse	5.6 vol.%	50 cl	8.00
Eichhof Alkoholfrei	0.0 vol.%	33 cl	4.80
Erdinger Alkoholfrei mit Grapefruit	0.0 vol.%	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	4.8 vol.%	50 cl	7.00
Calanda Radler	2.0 vol %	33 cl	5.50
Bschorle	0.0 vol %	33 cl	6.00

APERITIF & SPIRITUOSEN

Martini bianco, rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 vol.%	4 cl	8.00
Ramazotti	30 vol.%	4 cl	8.00
Bündner Haselnusslikör	17 vol.%	4 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29 vol.%	4 cl	8.00
Jägermeister	35 vol.%	4 cl	6.00
Bündner Röteli	22 vol.%	2 cl	5.00
Zwetschgen, Williams, Chrüter, Pflümli, Kernobst, Kirsch	37 vol.%	2 cl	5.00
Vieille Prune / Poire	40 vol.%	2 cl	8.50
Zusatz Mineralwasser, Orangensaft oder Sprite		10 cl	2.00

DIGESTIF

Grappa, Amarone, Brunello, Moscato	41 vol.%	2 cl	8.00
------------------------------------	----------	------	------

BRANDY & COGNAC

Brandy Baronet	40 vol.%	2 cl	7.00
Rémy Martin VSOP	40 vol.%	2 cl	8.50
Hennessy XO	40 vol.%	2 cl	18.00

DRINKS

Aperol Spritz			10.00
Hugo			10.00
Gespritzter Weisswein			9.00
Cuba Libre			12.00
Gin Curtains	40 vol.%	4 cl	9.00
Bombay Gin	40 vol.%	4 cl	10.00
Hendrick's Gin	41.4 vol.%	4 cl	12.00
Zusatz Thomas Henry Tonic Water		20 cl	2.00