

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 großartigen 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.



Vegetarisch
Vegetarian



Glutenfrei
Gluten-free



Vegan
Vegan

Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt.

«Gluschtigs u Guets» im Restaurant & Pub Hirschen



Reservieren Sie einen Tisch unter:

hirschen@huettenzauber.ch

[@hirschenlenk](#)

+41 33 733 03 20

War was nicht stimmig oder hätten Sie Wünsche oder Verbesserungsvorschläge? Sagen Sie es unsnur so können wir uns verbessern und freuen uns auf jede Konstruktive Rückmeldung.

info@huettenzauber.ch

Oder buchen Sie eine Übernachtung in der Mountain Lodge Wildstrubel

Gutenbrunnenstrasse 6, 3775 Lenk

info@huettenzauber.ch

[@mountainlodgelenk](#)

+41 33 730 30 00

«KNACKIG UND GSUND»

GRÜNER BLATTSALAT*   9.50

grüner Blattsalat serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
*green salad with croutons of bread, served with your choice of dressing**

GEMISCHTER SALAT*   11.50

saisonale Salate serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
*mixed salad with croutons of bread, served with your choice of dressing**

FRÜHLINGSSALAT*  18.50

Blattsalat mit Spargel, Feta Käse, Radieschen, Randen und gekochtem Ei
serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
*leaf salad with asparagus, feta cheese, radishes, beetroot and boiled egg
served with dressing of your choice* and croutons of bread*

*Hüttenzauber – French  , Kräuter – Vinaigrette  
**Hüttenzauber - French, Herbs vinaigrette*

«FÜRE CHLI HUNGER»

	KLEIN	GROSS
TAGESSUPPE <i>soup of the day</i>	8.50	12.50
SPARGELSUPPE   <i>asparagus soup</i>	9.50	13.50
RINDSTATAR, 70 G / 140 G serviert mit Zwiebeln, Butter, Essiggemüse, Kapern, Brioche Toast und Salatbouquet <i>beefsteak tatar served with onions, butter, pickled vegetables, capers, toast and salad bouquet</i>	21.50	33.50
	+ PORTION POMMES	8.00

«FRÜHLINGSGRÜSSE»

WEISSER – GRÜNER

Spargel Genuss mit frühling's Kartoffeln und Sauce Hollandaise
white and green asparagus with spring potatoes and hollandaise sauce

KLEIN GROSS

25.50

+ RAUHLACHS GESCHNITTEN 7.00

+ POULETBRUST 7.00

+ SCHINKEN 7.00

BÄRLAUCH RÖSTI

mit Rohschinken und Spargeln, überbacken mit Lenker Vacherin und einem Spiegelei
rösti with raw ham and asparagus, gratinated with vachering cheese and a fried Egg

27.50

GEBRATENE POULET BRUST AN BÄRLAUCH SAUCE

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

pan-fried chicken breast with wild garlic sauce, served with vegetables and your choice of side dishes

31.50



«HIRSCHEN KLASSIKER»

KLEIN GROSS

LENKER GRILLBRATWURST 180 G

26.50

von der Bergmetzgerei Schläppi, aus Kalbs- und Schweinefleisch
an einer rassigen Zwiebelsauce serviert mit Goldbrauner Butterrösti
grilled veal and pork sausage served with onion sauce and rösti

HIRSCHEN-RAHMSCHNITZEL 90 G / 180 G

29.50 35.50

gebratene Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce
serviert mit einer Pfirsichhälfte und Beilage nach Wahl
grilled pork escalope with mushroom cream, half peach and your choice of side dishes

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU (SCHWEIN)

39.50

gefüllt mit Vorderschinken und Lenker Vacherin
serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl
*pork cordon bleu stuffed with ham and Vacherin cheese from Lenk
served with vegetables and your choice of side dishes*

Beilagen: Hüttenzauber – Frites, Butternudeln, Rösti, gemischter Salat
Side dishes: Hüttenzauber – fries, buttered noodles, rösti, mixed salade

«BURGER»

HÜTTENZAUBER – BURGER

30.50

mit Speck und karamellisierten Zwiebeln, überbacken mit Lenker Vacherin und einem Spiegelei
with bacon and caramelized onions, gratinated with vacherin cheese, and a fried Egg

LENKER – BURGER

28.00

Quinoa-Chili Patty mit Avocado
quinoa-chilli patty with avocado

Unsere Burger beinhalten Salat, Tomate, Süss-Saure Gurke, Haussauce und Hüttenzauber – Frites
Our burgers include lettuce, tomato, and sweet-sour pickle, homemade sauce and Hüttenzauber – frites

«RÖSTI»

RÖSTI LANGERMATTE

27.50

mit Speck und karamellisierten Zwiebeln, überbacken mit Lenker Vacherin und einem Spiegelei
rösti with bacon and caramelized onions, gratinated with vacherin cheese and a fried Egg

VEGH-RÖSTI

24.50

mit Gemüse, Sauerrahm und einem Spiegelei
rösti with vegetables, sour cream and a fried egg

«CHÄSIG»

HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE

pro Person 28.00

Käsefondue «Vom Chäser, in Worb», serviert mit «Gschwellti» und Brot
cheese fondue, served with potatoes and bread

mit Alpenkräutern 31.00
with alpine herbs

mit Speck & Chili 33.00
with bacon and chili

«SÜESSI VERSUECHIGE»

AFFOGATO 7.50

Kugel Vanille Glace mit Espresso
scoop of vanilla ice cream with espresso

HÜTTENZAUBER EISCAFÉ 11.50
iced coffee

MIT HIGHLANDER CREAM ODER HASELNUSSLIQUER 14.50
with highlander cream liqueur or with hazelnut liqueur

WEISSWEIN

UNSERE HAUSWEINE «SELECTION HÜTTENZAUBER»

MAGICO BIANCO BY HÜTTENZAUBER

	Tenuta Kornell, Südtirol		Italien
Pinot Bianco		1 dl	6.50
Mineralisch Aprikose angenehme Säure		7,5 dl	42.00

BLANC DE NOIR BY HÜTTENZAUBER

	Flisch Flisch, Maienfeld		Schweiz
Pinot Noir		1 dl	6.50
Ananas Aprikose angenehme Säure		7,5 dl	42.00

Aura Bianco

	Brivio / Gialdi, Tessin		Schweiz
Merlot Chardonnay Sauvignon Blanc Sémillon		1dl	7.50
Intensiv und Harmonisch Zitrus Zarter Nachhall		7.5dl	49.00

WEISSWEIN

JOHANNISBERG AOC VALAIS VALAIS L'ALIZE

	Cave Emery, Wallis		Schweiz
Sylvaner		1 dl	7.50
Exotische Früchte Röstmandeln harmonisch		7,5 dl	49.00

SAUVIGNON BLANC HENRI

	Henri Badoux, Waadt		Schweiz
Sauvignon		1 dl	8.50
Grapefruit Rassig Fruchtig		7,5 dl	56.00

VILLETTE AOC LAVAUX GRAND CRU

	Domaine de la Crausaz, Lavaux		Schweiz
Chasselas, Pinot Gris		1 dl	7.50
Fruchtig lieblich reichhaltig		7,5 dl	49.00

ROTWEIN

UNSERE HAUSWEINE «SELECTION HÜTTENZAUBER»

MAGICO ROSSO IGT

	Cantina al Poggio, Puglia		Italien
Primitivo		1 dl	6.50
Rubinrot intensiv elegant		7,5 dl	42.00

AURA TICINO MERLOT

	Brivio / Gialdi, Tessin		Schweiz
Merlot		1dl	7.50
Frisch Fruchtig Harmonisch		7.5dl	49.00

HERZKLOPFA

	Molinära, Trimmis		Schweiz
Pinot Noir, Zweigelt, Diolinoir		1 dl	9.50
Reife Himbeeren und Erdbeeren Eleganz		7,5 dl	63.00

ROTWEIN

PINOT NOIR AOC

	Flisch Flisch, Maienfeld	Schweiz
Pinot Noir	1 dl	7.50
Karamell würzige Anklänge verleihende Säure	7,5 dl	49.00

VALPOLICELLA CLASSICO DOC RIPASSO

	Giacomo Montresor, Venetien	Italien
Corvina veronese, Rondinella, Molinara	1 dl	8.50
Rund warm anhaltende Röstnoten	7,5 dl	56.00

STELLE DI NOTTE

	Sangiovese, Toscana	Italien
Syrah Sangiovese Cabernet Sauvignon	1 dl	8.50
Süssliche Gerbstoffe ausgewogen vielseitig	15 dl	105.00

ROSEWEIN

COSTA DI ROSE SANGIOVESE ROSÉ IGT

Umberto Cesari, Emilia-Romagna

Italien

Sangiovese

1 dl

7.50

Altrosa | aromenreich | fruchtig

7,5 dl

49.00

PROSECCO,

PROSECCO SPUMENTE DOC EXTRA DRY

Goccia d'Oro

1 dl

7.50

7,5 dl

49.00

PROSECCO ROSÉ SPUMANTE DOP

Montresor

Sangiovese

1 dl

7.50

Altrosa | aromenreich | fruchtig

7,5 dl

49.00

HEISSE GETRÄNKE OHNE ALKOHOL

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.70
Swissalp (Milchkaffee), Cappuccino, Latte Macchiato	5.50
Doppel Espresso	6.50
Milch warm, kalt	4.00
Ovomaltine, Schokolade warm, kalt	5.00
Kaffee, Schokolade Mélange mit Schlagrahm	6.50
Tee Sirocco (verschiedene Sorten),	5.00
Punsch Apfel, Orange, Waldbeere (alkoholfrei)	5.00

HEISSE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

Kaffee Fertig, Kaffee Luz	7.00
Schümli-Pflümli, Kaffee Amaretto / Highlander Cream	8.50
Hüttenzauber-Hauskaffee mit Vieille Poire	9.50



MINERAL, TAFELWASSER & FRUCHTSÄFTE

Lenkwasser Glas		20 cl	2.50
Lenkwasser kleine Flasche		42.5 cl	5.00
Lenkwasser grosse Flasche		75 cl	7.00
Coca Cola, Sprite, Eistee, Mineral mit / ohne Kohlensäure	offen	30 cl	5.00
	offen	50 cl	6.50
Valser Wasser Flasche		100 cl	9.00
Cola Zero, Fanta, Rivella rot, Rivella blau	Flasche	33 cl	5.50

BIER & APFELWEIN

VOM FASS

Eichhof Lager	4.8 vol.%	30 cl	5.00
Eichhof Lager	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

Eichhof Bügelbier	4.9 vol.%	40 cl	6.50
Hütten – Lager by Simmentalbier	4.7 vol.%	33 cl	7.50
Erdinger Weissbier Urweisse	5.6 vol.%	50 cl	8.00
Calanda Radler	2.0 vol %	33 cl	5.50
Eichhof Alkoholfrei	0.0 vol.%	33 cl	5.00
Erdinger Alkoholfrei mit Grapefruit	0.0 vol.%	33 cl	6.00
Möhl Apfelwein trüb mit / ohne Alkohol	4.8 vol.%	50 cl	7.50

APERITIF & SPIRITUOSEN

Spritz (Aperitivo, Lillet, Limoncello, Hugo)			12.00
Zwetschgen, Williams, Chrüter, Pflümli, Kernobst, Kirsch	37 vol.%	2 cl	5.00
Martini bianco, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 vol.%	4 cl	8.00
<i>Zusatz: Mineralwasser, Orangensaft oder Sprite</i>		<i>10 cl</i>	<i>2.00</i>
Jägermeister	35 vol.%	4 cl	8.00
Ramazotti	30 vol.%	4 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29 vol.%	4 cl	8.00

DIGESTIF

Vieille Prune / Poire	40 vol.%	2 cl	8.50
Grappa, Amarone, Brunello, Moscato	41 vol.%	2 cl	8.00
Vecchia Romagna	40 vol.%	2 cl	8.00
Rémy Martin VSOP	40 vol.%	2 cl	9.50