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.

Hirschen

RESTAURANT & PUB

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 Leistungsfördern 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.

Reservieren Sie einen Tisch unter:

hirschen@huettenzauber.ch @hirschenlenk

+41 33 733 03 20

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**

Nüsslisalat* 20.50

Nüsslersalat serviert mit Ei, Speck und Pfifferlinge mit Dressing nach Wahl*
und feinen Brotcroutons
*Lamb's lettuce served with egg, bacon and chanterelle mushrooms with croutons of bread, served with your choice of dressing**

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

«FÜRE CHLI HUNGER»

	KLEIN	GROSS
TAGESSUPPE *soup of the day*	8.50	12.50
KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil	9.50	13.50
RINDSTATAR, 70 G / 140 G serviert mit Zwiebeln, Butter, Essiggemüse, Kapern, Brioche Toast und Salatbouquet *beefsteak tatar served with onions, butter, pickled vegetables, capers, toast and salad bouquet*	21.50	33.50
+ PORTION POMMES		8.00

«Herbst – Spezialitäten»

Hirschpfeffer 34.50
serviert mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birne mit Preiselbeeren
Venison stew served with buttered spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and pear with cranberries

Rehgeschnetzeltes an Preiselbeersauce 37.50
serviert mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birne mit Preiselbeeren
sliced venison in a cranberry sauce served with buttered spaetzle, red cabbage, Brussels sprouts, chestnuts and pear with cranberries

Wildschweinfilet an Rahmsauce 39.50
serviert mit Polenta und herbstlichem Gemüse
Wild boar fillet in a creamy sauce served with polenta and seasonal autumn vegetables

Spätzlipfanne mit Pilzrahmsauce 28.50
serviert mit Maroni, Rotkraut und Birne
Spaetzle with creamy mushroom sauce served with chestnuts, red cabbage and pear

«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 Butternudeln *grilled pork escalope with mushroom cream, half a peach and noodles*		
Hausgemachtes Cordon Bleu (Schwein)		39.50
gefüllt mit Vorderschinken und Lenker Vacherin serviert mit Gemüse und Hüttenzauber - Frites *pork cordon bleu stuffed with ham and vacherin - cheese from Lenk* *served with vegetables and Hüttenzauber – Fries*		

«Hirschen Klassiker»

Hirschen Fondue (pro Person) 29.50

mit Kartoffeln, Brot und Essiggemüse
HIRSCHEN FONDUE (PER PERSON)
with potatoes, bread and pickled vegetables

Zu unserem Fondue passt unser Hauswein sehr gut:

our house wine pairs perfectly with our fondue

Aura Bianco

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

«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 – Fries

«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

Vegi-Rösti 24.50

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

«Süessi Versuechig»

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

Vermicelles mit Meringue und Rahm 10.50
vermicelles with meringue and whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 12.50
homemade apple strudel with vanilla sauce

«Süessi Versuechig»

Süsse Schupfnudeln mit Paniermehl, Zimt und Apfelmuus *sweet schupfnudeln with breadcrumbs, cinnamon and apple sauce*	10.50

«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 L'Alizé

	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 Spumante 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	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
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
Zusatz: Mineralwasser, Orangensaft oder Sprite		*10 cl*	*2.00*
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