

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 Gute 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 Leistungs fördern 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)
Also vegetarian (*same price*)



Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Also gluten-free (*same price*)



Auch vegan erhältlich (gleicher Preis)
Also vegan (*same price*)

Preise in Schweizer Franken inklusive MwSt.

«Gluschtigs u Guets» im Restaurant & Pub Hirschen



Reservieren Sie einen Tisch unter:

hirschen@huettenzauber.ch

[@hirschenlenk](https://www.instagram.com/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](https://www.instagram.com/mountainlodgelenk)

+41 33 730 30 00

«KNACKIG UND GSUND»

BUNTER BLATTSALAT*

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

9.50

GEMISCHTER SALAT*

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

11.50

WINTERSALAT*

Blattsalat mit Rucola, Caramelisiertem Ziegenkäse und gebratenen Randenspalten
und Baumnüssen serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
*Leaf salad with arugula, caramelized goat cheese and roasted beetroot wedges
and walnuts, served with your choice of dressing**

16.50

*Französisch, Toscana, Himbeerddressing

*Homemade salad dressing:
french, toscana, raspberry

«WARM UND FÜRE CHLI HUNGER»

KLEIN GROSS

TAGESSUPPE 8.50 12.50
soup of the day

KÜRBIS – KOKOS – SUPPE 11.50 15.50

Pumpkin coconut soup with lime crème fraîche and coriander

RINDSTAR, 70 G / 140 G 21.50 33.50
serviert mit Zwiebeln, Butter, Essiggemüse, Kapern, Brioche Toast und Salatbouquet
beefsteak tatar served with onions, butter, pickled vegetables, capers, toast and salad bouquet

Beilage gewünscht? + PORTION POMMES 8.00

HIRSCHEN Z'VIERTELLER 31.50

Salami, Rohschinken und Trockenwurst, Lenker Hobelkäse, Mangochutney und Essiggemüse
salami, raw ham and dried sausage with lenker sliced cheese, mango chutney and pickled vegetables

«Gluschtigs u Guets» im Restaurant & Pub Hirschen



«URCHIG U GUET»

KLEIN GROSS

LENKER GRILLBRATWURST 180 G

29.50

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 120 G / 180 G

26.50 33.50

gebratene Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce
serviert mit gebratener Pfirsichhälfte und Butternudeln
grilled pork escalope with mushroom cream sauce served with 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 KLAISIKER»

SOUS – VIDE GEGARTE MAISPOULARDENBRUST 34.50

mit Kräuterjus, Gemüse und Beilagen nach Wahl

roasted chicken breast with vegetables and your choice of side dishes

KONFIERTE ENTENBRUST 38.50

mit Rotweinjus, Gemüse und Beilagen nach Wahl

Confected duck breast with red wine jus, vegetables and your choice of side dishes

RINDSENTRECÔTE 180 GR. 49.00

Kräuterbutter, Gemüse und Beilagen nach Wahl

beef entrecôte with homemade herb butter, vegetables and your choice of side dishes

Lust auf "Surf & Turf"?

+ RIESENCREVETTE PRO STÜCK 4.50

Beilagen: Hüttenzauber – Frites, Butternudeln, Rösti | Side dishes: Hüttenzauber – fries, buttered noodles, rösti

«CHÄSIG»

HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE

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

pro Person 28.00

mit Alpenkräutern
with alpine herbs

31.00

mit Speck & Chili
with bacon and chili

33.00

KÄSESCHNITTE NATUR

Mit Weisswein und Lenker Vacherin gratiniert,
Cheese slice with white wine and Beatenberg cheese au gratin
“Lenker” mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei
«Additionally with bacon, onion and egg

23.00

26.50

«RÖSTI & BURGER»

RÖSTI LANGERMATTE

27.00

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

VEGI-RÖSTI

24.00

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

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 und Haussauce, dazu Pommes Frites
Quinoa-chilli patty with avocado and house sauce, served with French fries

Unsere Burger beinhalten Salat, Tomate und Süss-Saure Gurke
Our burgers include lettuce, tomato, and sweet and sour pickle.

«SÜESSI VERSUECHIGE»

HIRSCHEN`S FAVOURITE

11.50

Crème Brûlée aus der Tonka Bohne mit warmen Waldbeeren

Tonka bean crème brûlée with warm wild berries

COUPE NESSELRODE

14.50

Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm

Vermicelles avec meringue, glace à la vanille et chantilly

Vermicelles with meringue, vanilla ice cream and whipped cream

AFFOGATO

7.50

Kugel Vanille Glace mit Espresso

Scoop of vanilla ice cream with espresso

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

14.50

mit Sauerrahm und Himbeersorbet

warm chocolate cake with sour cream and raspberry sorbet

«CHALTI BEKANNT!»

HÜTTENZAUBER EISCAFÉ	11.50
<i>iced coffee</i>	
MIT HIGHLANDER CREAM	14.50
<i>with highlander cream liqueur</i>	
MIT HASELNUSSLIQUER	14.50
<i>with hazelnut liqueur</i>	
DÄNEMARK	12.50
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Rahm	
<i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce, cream</i>	
CARAMELITA	12.50
Vanilleglace, Caramel, Rahm	
<i>Vanilla ice cream, caramel fleur de sel, cream</i>	

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, Dörlinoir	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

ROSÉWEIN

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

Italien

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

Glühwein	6.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz	7.00
Schümlí-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
Cola Zero, Fanta, Rivella rot	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	
<i>Zusatz: Mineralwasser, Orangensaft oder Sprite</i>		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	41 vol.%	2 cl	8.00
Vecchia Romagna	40 vol.%	2 cl	8.00
Rémy Martin VSOP	40 vol.%	2 cl	9.50
Hennessy XO	40 vol.%	2 cl	18.00