

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.



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*   | 9.50 |
| bunte Blattsalate serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
<i>green salad with croutons of bread, served with your choice of dressing*</i> | |
| GEMISCHTER SALAT*   | 11.50 |
| saisonale Salate serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
<i>mixed salad with croutons of bread, served with your choice of dressing*</i> | |
| WINTERSALAT*  | 16.50 |
| Blattsalat mit Rucola, Caramelisiertem Ziegenkäse und gebratenen Randenspalten und Baumnüssen serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotcroutons
<i>Leaf salad with arugula, caramelized goat cheese and roasted beetroot wedges and walnuts, served with your choice of dressing*</i> | |

*Französisch, Toscana, Himbeerdressing

**Homemade salad dressing:
french, toscana, raspberry*

«WARM UND FÜRE CHLI HUNGER»

	KLEIN	GROSS
TAGESSUPPE <i>soup of the day</i>	8.50	12.50
KÜRBIS – KOKOS – SUPPE   <i>Pumpkin coconut soup with lime crème fraîche and coriander</i>	11.50	15.50
RINDSTATAR, 70 G / 140 G <i>serviert mit Zwiebeln, Butter, Essiggemüse, Kapern, Brioche Toast und Salatbouquet</i> <i>beefsteak tatar served with onions, butter, pickled vegetables, capers, toast and salad bouquet</i>	21.50	33.50
Beilage gewünscht?	+ PORTION POMMES	8.00
HIRSCHEN Z'VIERITELLER  <i>Salami, Rohschinken und Trockenwurst, Lenker Hobelkäse, Mangochutney und Essiggemüse</i> <i>salami, raw ham and dried sausage with lenker sliced cheese, mango chutney and pickled vegetables</i>		31.50



«URCHIG U GUET»

LENKER GRILLBRATWURST 180 G

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

KLEIN GROSS

29.50

HIRSCHEN-RAHMSCHNITZEL 120 G / 180 G

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

26.50 33.50

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU (SCHWEIN)

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*

39.50

«HIRSCHEN KLASSIKER»

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

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





KÄSESCHNITTE NATUR

23.00

Mit Weisswein und Lenker Vacherin gratiniert.
Cheese slice with white wine and Beatenberg cheese au gratin

“Lenker” mit Speck, Zwiebeln und Spiegelei 26.50
«Additionally with bacon, onion and egg

«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 <i>Tonka bean crème brûlée with warm wild berries</i>	
COUPE NESSELRODE	14.50
Vermicelles mit Meringue, Vanilleglace und Schlagrahm <i>Vermicelles avec meringue, glace à la vanilla et chantilly</i> <i>Vermicelles with meringue, vanilla ice cream and whipped cream</i>	
AFFOGATO	7.50
Kugel Vanille Glace mit Espresso <i>Scoop of vanilla ice cream with espresso</i>	
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN	14.50
mit Sauerrahm und Himbeersorbet <i>warm chocolate cake with sour cream and raspberry sorbet</i>	

«CHALTI BEKANNTI»

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

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 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

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

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
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
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>		<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	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