

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
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

SALATE, SUPPEN & VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT* 	9.50
bunte Blattsalate serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotroutons <i>green salad with croutons of bread and salad dressing of your choice*</i>	
GEMISCHTER SALAT* 	11.50
saisonale Salate serviert mit Dressing nach Wahl* und feinen Brotroutons <i>mixed salad with croutons of bread and salad dressing of your choice*</i>	

*Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Französisch, Toscana, Himbeerdressing
**Homemade salad dressing:
french, toscana, raspberry*

SALATE, SUPPEN & VORSPEISEN

	KLEIN	GROSS
TAGESSUPPE <i>soup of the day</i>	8.50	12.50
RINDSTATAR, 70 G / 140 G serviert mit Zwiebeln, Butter, Essiggemüse, Kapern, Toast und Salatbouquet <i>beefsteak tatar served with onions, butter, pickled vegetables, capers, toast and salad bouquet</i>	21.50	33.50
HIRSCHEN Z'VIERITELLER  Salami, Rohschinken und Trockenwurst, Lenker Hobelkäse, Mangochutney und Essiggemüse <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 Butterrösti
grilled veal and pork sausage served with onion sauce and rösti

KLEIN GROSS

29.50

HIRSCHEN-RAHMSCHNITZEL 90 G / 180 G

gebratene Schweinsschnitzel vom Nierstück an Pilzrahmsauce
serviert mit Marktgemüse und Butternudeln

grilled pork escalope with mushroom cream sauce served with vegetables and noodles

26.50 33.50

HÜTTENZAUBER KÄSEFONDUE À DISCRÉTION  	pro Person 28.00
Käsefondue gemischt nach Rezept vom «Chäs-Spycher Zbären», serviert mit «Gschwellti» und Brot <i>cheese fondue all you can eat, served with potatoes and bred</i>	
mit Alpenkräutern <i>with alpine herbs</i>	31.00
mit Speck & Chili <i>with bacon and chili</i>	33.00
POULETBRUST GEBRATEN 150G mit Gemüse und Beilagen nach Wahl* <i>roasted chicken breast with vegetables and side dishes of your choice*</i>	32.50

RÖSTI

- RÖSTI LANGERMATTE**  27.00
mit Vacherin und Specktranchen überbacken begleitet mit
Röstzwiebeln, Essigkurken und Spiegelei
rösti gratinated with vachering cheese, bacon, fried onions, pickled gherkins and a fried egg
- VEG-RÖSTI**   24.00
mit Gemüse, Sauerrahm und einem Spiegelei
rösti with vegetables, sour cream and a fried egg

HÜTTENZAUBER GOURMET-KLASSIKER

HAUSGEMACHTES CORDON BLEU (SCHWEIN)	39.50
gefüllt mit Vorderschinken und Lenker Vacherin serviert mit Gemüse und Beilage nach Wahl* <i>pork cordon bleu stuffed with ham and Vacherin cheese from Lenk served with vegetables and a side dish of your choice*</i>	
RINDSENTRECÔTE 180 GR.	49.00
hausgemachter Bergkräuterbutter, dreierlei Sommergemüse Beilage nach Wahl* <i>beef entrecôte with homemade mountain herb butter, three kinds of summer vegetables and side dish of your choice*</i>	

* Unsere Beilagen:

Rösti, Pommes Frites, gemischter Salat, Nudeln oder Gemüse

* Our side dishes:

Rösti, French fries, mixed salad, pasta or vegetables

SÜSSE VERSUCHUNGEN

ÖBBIS ZUM SCHNOUSÄ	6.00
kleine Köstlichkeiten: vom Törtchen bis zum Mousse im Glas <i>small delicacies: from tartlets to mousse in a glass</i>	
WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN	14.50
mit Sauerrahm und Mangosorbet <i>warm chocolate cake with sour cream and mango sorbet</i>	



HÜTTENZAUBER EISCAFÉ <i>iced coffee</i>	11.50
MIT BAILEYS <i>with baileys</i>	14.50
MIT HASELNUSSLIQUER <i>with hazelnut liqueur</i>	14.50