



**„Jeder Mensch ist anders komisch...“**

VM

**Alles**

**ist ein guter Anlass,  
im Hirschen zu geniessen.**

**Alles;**

**Hochzeiten, Duelle, Taufen,  
Beerdigungen,  
diplomatische Angelegenheiten.**

**Alles**

**findet bei uns einen guten Anklang.**

**Alles.**

**Vollendete Kochkunst ist es,  
wenn die Zutaten ihren Eigengeschmack behalten.**

Curnonsky

**In der Küche...**

wird bereits emsig gearbeitet und wohlriechende Dämpfe  
entweichen den brodelnden Töpfen.

Zwei bis drei

fleissige Händepaare

bereiten Ihr Essen ganz frisch

und mit grösster Hingabe für Sie zu.

Um Ihnen eine überdurchschnittliche Qualität

und delikat abgeschmeckte Speisen servieren zu können,

**servieren wir Ihnen tischweise pro Gang**

**maximal 2 verschiedene Gerichte.**

Ausnahmen sind mit längeren

Wartezeiten verbunden.

**...Wie immer - nichts im Griff und sonst ist alles perfekt...**

Markus Wicki



**Vielleicht lässt sich's leben ohne Musik und Kunst;  
Vielleicht lässt sich's leben ohne Liebe und Gunst;  
Vielleicht ist's auch möglich ohne Freunde zu leben;  
Aber nichts wäre denkbar, würd's Köche nicht geben.**

Owen Meredith

### **Marktfrische Küche**

Wir verzichten grundsätzlich auf gesuchte Dekorationen.  
Wir konzentrieren uns auf die Frische, den Geschmack  
und die optimale Zubereitung der Speisen.

### **Halbe Portionen**

sind bei uns selbstverständlich erhältlich (sofern dies vom Gericht her möglich ist).  
Wir berechnen dafür  $\frac{3}{4}$  des Portions-Preises.

### **Tischreservierungen**

Erwarten Sie von uns eine überdurchschnittliche Dienstleistung...  
frisch gekocht... freundliche Bedienung... gemütliches Ambiente...?  
Dann empfehlen wir Ihnen, sich jeweils zum Essen zur entsprechenden Zeit  
einen Tisch reservieren zu lassen, damit wir planen können...  
So wie beim Coiffeur, Arzt, Architekten, Versicherungsberater, Handwerker usw.

### **Unser Platzangebot**

**Gaststube** 30 Plätze

**Säli** 16 Plätze

**Stübli** 12 Plätze

**Pavillon** 80 Plätze

**Bankett-/Meetingraum** 33 Plätze

**Event-/Kongressraum** 250 Gäste (unterteilbar)

**Hotel 4\*-Superior** 36 Zimmer & 2 Suiten

**Catering** den HIRSCHEN erleben, wo und wann immer Sie es wünschen

### **Unsere Öffnungszeiten**

**Montag bis Freitag** 08.00 bis 23.30 Uhr

**Samstag / Sonntag** sowie **Feiertage** 08.30 bis 23.30 Uhr

Wir erlauben uns, die Öffnungszeiten nach Bedarf geringfügig zu verändern.

**Frühstück** servieren wir bis 10.00 Uhr

**Speiseservice** von 11.45 bis 13.45 Uhr und von 18.15 bis 22.15 Uhr

**Lunchbuffet** jeden Dienstag von 11.45 bis 13.45 Uhr (ausschliesslich Buffet)

**Brunchbuffet** jeden ersten Sonntag im Monat von 10.00 bis 13.30 Uhr

**Die Preise sind in CHF inklusive 7.7% MwSt.**

**Jeder Mensch hat ein Potenzial.**

Markus Wicki



**Man nehme...**  
**1 Esslöffel Tradition - 1 Bund Leidenschaft - reichlich Geschick - 1 Prise Witz,**  
**mische alles sorgfältig untereinander**  
**und genieße die folgenden Gaumenfreuden...**

Markus Wicki

## **Überraschungsmenüs / Marktfrische Küche / Empfehlungen**

Jeweils mit edlen Produkten: **3 Gänge 75.-, 4 Gänge 89.-, 5 Gänge 101.-, 6 Gänge 116.-**  
**! Die gastronomische Herausforderung für uns !**

Nebst unseren Klassikern kochen wir für Sie am liebsten Gerichte nach täglichem Einkauf...  
...einfach was aktuell ist und wozu wir gerade Lust haben...  
...bzw. wir stellen Ihnen individuell ein Menu zusammen...  
...oder nennen Sie uns Ihre Preisvorstellung bzw. wie viele Gänge Sie essen möchten...

**Auf Nahrungsmittelunverträglichkeiten nehmen wir gerne Rücksicht.**  
**Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung.**

### **◆◆◆ Die Hirschen-Klassiker**

## **Vorweg...**

Verschiedene Blattsalate	
mit Hausdressing oder mit Balsamico und Olivenöl oder Nussdressing	12.00
mit gehobelter Gänseleber	19.50
mit lauwarmen Schwarzwurzeln	15.00
Gemischter Salat	14.00
Rauchlachs mit zerstampfter Kartoffel und Sauermilch ◆◆◆	19.50
Gebratene Gänseleber auf Schalottenkompott mit mariniertem Gänselebertost ◆◆◆	24.00
Tomatencremesuppe ◆◆◆	12.50
Pastinakensuppe mit gebratener Crevette	12.50 15.00

**Wo der Gast König ist,**  
**sind die Mitarbeiter Prinzen**  
**und die Gastgeber Kaiser.**



**Man frage einen vernünftigen Mann morgens,  
wenn er noch im Bett liegt,  
wie viele Dinge ihm in seinem Leben wirklich Freude bereiten...  
und man kann sicher gehen, dass er, ohne Umschweife,  
Essen an erster Stelle nennen wird.**

### **...Danach...**

### **...Vegetarisch...**

Curryrisotto mit Früchteragout	26.00
Pilzragout mit getoastetem Hausbrot	28.50
Pasta mit Gemüsestreifen und Rahmsauce	26.00

### **...Fisch...**

Balchenfilets vom Sempachersee nach Grossmutter Wicki-Art (auf Wunsch auch pochiert), Salzkartoffeln, Spinat ♦ ♦ ♦	40.50
Eglifilets nach Grossmutter Wicki-Art, Trockenreis oder pochiert mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln	42.50
Riesencrevetten mit Weissweinsauce, Nudeln, Gemüse	39.50

**Das Leben ist zu kurz um Pilze zu füllen...**  
Markus Wicki

**Weitere Fische empfehlen wir Ihnen nach täglichem Einkauf!**



Es mag sein, dass zu viele Köche den Brei verderben,  
aber um ihn anbrennen zu lassen, ist nur einer nötig.

## ...Danach...

### ...Fleisch...

Pouletbrust mit Cognacrahmsauce mit Pilzen, Nudeln, Gemüse	34.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter oder Zigeunerart (Champignons, Schinken, Peperoni und Zwiebeln), Pommes frites, Gemüse	28.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Champignons-Rahmsauce, Rösti von rohen Kartoffeln ♦♦♦	41.50
Kalbs-Cordon bleu, Pommes frites oder Nudeln, Gemüse	42.00
mit Schweinefleisch	32.00
mit Pouletbrust	32.00
Heisses Siedfleisch auf einem Holzteller serviert mit Markbein, Salzkartoffeln und Meerrettich-Senfsauce ♦♦♦	36.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse	42.50
Tatar vom Rindsfilet mit getoastetem Hausbrot, oder Tatar vom Kalb wählen Sie von mild bis scharf ♦♦♦	40.00
Rindsfilet nach Ihrem Wunsch zubereitet	48.00
Lammentrecôte auf Süsskartoffelpüree, Gemüse	46.00

Für Hauptgänge mit nur Gemüse berechnen wir einen Aufwandszuschlag von CHF 3.50.

**Der Koch deckt seine Fehler mit der Sauce zu;  
Der Architekt mit der Fassade;  
Der Arzt mit der Erde.**



**Meine Dame, mein Herr,  
Sie sollten Ihr Mahl mit Ehrfurcht verzehren! Beten Sie es an, geniessen Sie es gründlich.  
Sie werden viele Stunden in der Woche, viele Wochen im Jahr und viele Jahre Ihres Lebens  
glücklicher sein, wenn Sie das tun.**

William Makepeace Thackeray

## **Nachspeisen...**

Reife Käsespezialitäten mit Hausbrot, je nach Portion 15.00 bis 25.00

## **Süss... Süsser... am Süssesten...**

Mousse au chocolat von weisser und dunkler Schokolade ♦♦♦ 14.00

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (nach dem Rezept von Max Kehl) 11.50

Eiskaffee ♦♦♦ 11.00

Gebrannte Creme mit Vanilleeis 10.50

Zweierlei Panna Cotta 10.50

Sabayon mit Früchtekompott 15.50

### **Gerne bereiten wir Ihnen auch Eisvariationen nach Wunsch zu...**

Eis-Aromen pro Kugel...  
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Mokka, Pistache, Kokos, Zimt, Haselnuss 3.50

Sorbets pro Kugel...  
Aprikose, Zwetschge, Zitrone, Blutorange 3.50

...und was so dazu gehört:

Rahm 1.80                      Heisse Beeren 4.00                      Heisse Schokoladensauce 3.00

**Beim Kochen ist es wie bei allen Künsten, Einfachheit ist das Zeichen für Perfektion!**