

Bunt in den Herbst mit Wild aus regionaler Jagd

Wir starten mit

Auf einem Holzteller serviert:
Hirschsalsiz an einem Salatbouquet
und Zwiebelmarmelade
9.50

Pastete aus Reh & Hirsch
an Nüsslisalat und Preiselbeeren
13.50

Pikanter **Eintopf** vom Wildschwein, Wurzelgemüse, Pilze & Estragon
12.50

Hauptgänge

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Rotkraut,
Maroni und Rotweinbirne
29.50

„**Wilde Bratwurst**“ an Speck-Sauerkraut und Country Cuts
19.50

Rehschnitzel «Mirza»
an hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni
39.50

„Heisser Stein“

Filet vom Reh an hausgemachten Spätzli, herbstlichem Gemüse und Jus
39.50

„Jägermeisterteller“

Geschnetzeltes vom Reh in Waldpilzrahmsauce
und Laugenbrezel-Serviettenknödel
37.50

«Vegetarischer Herbstteller»

Hausgemachte Laugenbrezel-Serviettenknödel
mit Rotkraut, Marroni, Birne, Preiselbeeren und Pilzrahmsauce
25.50

Dessert

Vermicelles im Glas

mit Meringues und eingelegter Wildkirsche
12.50

Coupe Nesselrode

2 Kugeln Vanilleglace, Vermicelles, Rahm & Meringues
12.50

Zwetschgensorbet mit Schuss

Wacholderschnaps/Gin
8.50

Die Klassiker nach Hirschen Art

Rahmschnitzel vom Schweinerücken
mit Butternüdeli
27.50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
in hausgemachter Panade
mit saisonalem Gemüse & Pommes Frites
26.50

Cordon bleu
gefüllt mit gegrilltem Speck, Jungzwiebel und Bergkäse,
dazu Pommes Frites
vom Schwein 29.50
vom Kalb 39.50

Kalbsleberli trifft hausgemachte **Butterrösti**
34.50

Grosser bunter Salatteller
(Blattsalate, Karotten- & Selleriesalat, Ei und Tomaten)
mit Hausdressing
«nur» Salat 16.00

oder mit Beilage

| | |
|-----------------------------|-------|
| gegrilltes Schweinesteak | 26.50 |
| gegrillter Pouletbrust | 26.50 |
| Entrecôte | 29.50 |
| Paniertes Schnitzel Schwein | 24.00 |
| Paniertes Schnitzel Kalb | 28.00 |

Hausgemachte **Butterrösti**
mit knackigem **Gemüse** der Saison und Spiegelei
23.50

Die Hirschen Specials

«Kräuter Burger»

Cordon Bleu von der Pouletbrust mit Bergkäse & Kräuterbutter
an Kartoffelstock & knackigem Gemüse

28.50

Hausgemachte «Chicken Fingers»

dazu würzige Wedges und 3 verschiedene Saucen

25.00

Der legendäre **Badi Burger 2023**

Ciabatta, 150g Rindfleisch (Metzgerei Lustenberger), mariniertes Rotkraut,
Cheddar, Mississippi-Burger-Sauce, Salat, dazu Wedges

18.50

Spare Ribs aus dem Ofen

mit Kartoffelschnitzen, Essiggemüse und Barbecue Sauce

29.50

«Hirschen Burger»

Burger Bun von der Bäckerei Voland

Wildfleisch-Paddy

Nüsslisalat

Honig Senf Sauce

Zwiebelmarmelade

Tomaten

Waldpilze

24.50

Unsere Eissorten

Dazu gibt's folgende Saucen

| | |
|------------------|----------|
| Zitrone | Schoggi |
| Mokka | Karamell |
| Vanille | Himbeer |
| Chocolat | Erdbeere |
| Yoghurt | |
| Caramellissimo | |
| Erdbeer | |
| Kokosnuss | |
| Zwetschgensorbet | |

Pro Kugel 3.00 + Rahm 1.00

Deklaration

| | |
|--|---------|
| Eier | Schweiz |
| Käse/Raclette | Schweiz |
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Rindfleisch* | AUS |
| <small>*Kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.</small> | |
| Pouletfleisch | Schweiz |
| Fisch | Schweiz |
| Fischknusperli | Vietnam |
| Wurstwaren | Schweiz |
| Reh | Schweiz |
| Hirsch | Schweiz |