



SPEISEKARTE

Grill - Genuss - Handwerk

Willkommen im Hirschen

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an unser Personal
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Steakhouse Hirschen



Spezielle Vorspeisen
Einzel oder ideal zum Teilen

ab 2 Personen

6 er-Schale pro Person 17.-

Babaganoush, Hummus, Joghurt-Kräutersauce,
Zwiebel-Petersilien-Salat, Ajvar,
Kräutersalat mit Granatapfelsauce

8 er-Schale pro Person 21.-

inkl. aller Zutaten der 6 er Schale
Plus:

Muhammara
Mütebbel



Klassische Vorspeisen

Tagessuppe 10.-

Fragen Sie unser Personal nach der aktuellen Suppe des Tages

Nüsslisalat mit Ei und Speck 15.-
ein klassischer Favorit

Orientalischer Salat 14.-

Tomate, Gurken, Peperoni
Zwiebeln, Walnüsse
Granatapfel-Sauce

Panierte Pilze 11.-

Knusprig gebackene braune Champignons
aussern kross, innen zart

Onion Rings 10.-

Knusprig gebackene weisse Zwiebeln-
aussern kross, innen zart

Tatar vom Rind - Hirschen Art 80g 21.-
160g 36.-



Steaks & Filet

**Serviert auf dem heissen Stein – für perfekten Garpunkt am Tisch.
Inklusive 3 hausgemachte Saucen & Kräuterbutter.**

Rindsfilet - Black Angus

Zart & edel im Geschmack

150g 42.-

200g 47.-

300g 61.-

Rindsentrecote - Black Angus

Saftig & aromatisch

200g 39.-

300g 51.-

400g 62.-

Ribeye Steak - Black Angus

Vollmundig & besonders zart

300g 54.-

400g 65.-

Schweinesteak

Mild & herzhaft

200g 30.-

300g 39.-

400g 51.-

Trio Black Angus ab 2 Personen

3 verschiedene Cuts auf dem heissen Stein

350g pro Person- pro Person 63.-

T-Bone Steak mit Knochen ca. 600g 79.-

Für echte Steak-Fans - Filet & Entrecote vereint

Rindsfilet Spiess 43.-

Poulet Spiess 32.-

Beilagen:

Pommes, Nudeln, Wildreis pro Beilage 7

Grill Gemüse, Country Potatoes, Rösti Kroketten

Rahmspinat pro Beilage 8.-



Kinder-Menü

**Für unsere kleinen Gäste bis 9 Jahre
frisch & hausgemacht**

Schnippo 18.- inkl. 1 Kugel Glace

Pasta mit Sauce 15.- inkl. 1 Kugel Glace

Chicken Nuggets 18.- inkl. 1 Kugel Glace
mit Pommes

Hirschen Beef Burger 24.- inkl. 1 Kugel Glace
Kräutersalat, Essiggurken,
Röstzwiebeln.
Serviert mit Pommes

Glace Kugeln

Sorten: Vanille, Mocca, Mango, Zwetschge, Citro, Stracciatella
Schoggi, Walnuss



Klassiker

Herzhaft, beliebt & immer eine gute Wahl

Feinschmecker-Pfännli 48.-

Zarte Rindsfilet-Würfel vom Black Angus
an cremiger Stroganoff-Sauce,
serviert mit Wildreis

Pouletbrust vom Grill 35.-

Saftig gegrillte Pouletbrust
auf Rahmspinat dazu Gemüse

Schweins-Cordon Bleu 36.-

Schweineschnitzel gefüllt mit
Schinken & Käse, knusprig paniert.
Serviert mit Pommes

Babusch Beef Burger 29.-

Kräutersalat, Speck, Spiegelei,
Essiggurken & Röstzwiebeln.
Serviert mit Pommes



Pasta & Veggie-Gerichte

Leichte Küche, grosser Geschmack.

Gegrilltes Gemüse-Teller 25.-
Serviert mit Tzatziki

Falafel mit Hummus 25.-
dazu frischer Salat

Vegetarische Pasta 24.-
Frische Pasta in cremiger
Stroganoff-Sauce

Pasta all'Arrabbiata 22.-
scharfe Tomatensauce

Pasta Pollo al Pesto 25.-
Pouletbruststreifen mariniert mit Pesto,
Knoblauch und Zwiebeln

Pasta Carbonara 23.-
Speck, Schinken und Ei
mit cremiger Rahmsauce



Desserts & Glacé

Hausgemacht - Frisch - Süss

Hausgemachte Desserts

Hirschen Dessert-Teller ab 2 Pers. Pro Person 19.-

Öpfel-Chüechli mit Vanillesauce 12.-

Caramelchöpfli 10.-

Mousse au Chocolat 11.-

Glacé - Alle Glacés & Sorbets je 11.-

Dänemark - Vanilleglace, Schokosauce, Rahm

Ice Kaffee - Moccaglace, Espresso, Rahm

Affogato - Vanilleglace, Espresso, Rahm

Zwetschgensorbet - mit Vieille Prune

Mangosorbet - mit Prosecco

Colonel - Citrosorbet mit Vodka

Frappe 13.-

Glace Kugeln 5.-

Sorten: Vanille, Mocca, Mango, Zwetschge, Citro, Stracciatella
Schoggi, Walnuss

Schlagrahm 1.-

