

Gasthaus Hirschen

6156 Luthern – Bad

Tel. 041 / 978 13 57 Fax 041 / 978 14 37

www.hirschen-luthernbad.ch

info@hirschen-luthernbad.ch

Menüvorschläge

**Willkommen am „schönsten Ende der Welt“:
im Hirschen, in Luthern-Bad, wo die Zeit eine
besondere Qualität hat.**

**„Am Napf läuft die Zeit einfach langsamer...“
werden Sie denken, wenn Sie wunderbar erholt
aus dieser märchenhaften Welt zurückkehren.**

**Herzlichen Dank, für Ihr Interesse gegenüber
dem Gasthaus Hirschen im Luthern-Bad.
Es würde uns sehr freuen Ihren Anlass,
ausrichten zu dürfen.**

Gerne überreichen wir Ihnen unsere Vorschläge.

Zora & Max Bolzli

Suppen

Die Suppen werden nach Ihrem Wunsch frisch zubereitet.

Gebundene Suppen je nach Saison

Klare Fleischsuppen oder Klare Gemüsesuppen 6.00

Unsere Spezielle Haussuppen

Luthere „ Bergheuet“ Suppe

Karottencrème Suppe mit Ingwer

Zwiebelsuppe mit Käse – Paprikatoast

Meerrettichschaumsuppe für Liebhaber der scharfen Wurzel 7.50

Fischsuppe 9.50

Zitronengrasssuppe mit Ingwer 7.50

Salate

Bunter Blattsalat 6.00

Gemischter Salat 7.50

Salat vom Buffet 10.50

Grosi's Napfsalat (Blattsalat mit Speck, Ei & Brotwürfeli) 9.50

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum Balsamico Vinaigrette 9.90

Salatsaucen

Französischdressing, Italienischdressing, Feigensendressing

Kräutervinaigrette & Himbeerdressing

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilets mit Meerrettichschaum Toast & Butter 15.80

Lachsrosen auf Buntem Saisonsalat reich garniert 16.00

Rindstartar Hirschen (mit Grappa, Whisky oder Cognac) 17.50

Rindscarpaccio mit Zitronen/Olivenöl, Pinien & Napfsplitter 17.90

Poulet – Melonen – Cocktail 14.80

Rustikaler Siedfleischsalat auf Tomatenbett 15.50

Pilgerteller (Div. Trockenfleisch & Hobelkäse) 16.50

Riesenkrevetten auf Avocado & Orangenfächer 18.50

Melonen mit Rohschinken garniert 12.50

Terrinen oder Pasteten - Teller Sauce Cumberland & Waldorf Salat 15.50

Gourmetteller nach Wunsch & Absprache

Warme Vorspeisen

Bergkäseravioli an Salbeibutter	11.50
Ravioli mit Rohschinkenstreifen	12.80
Penne mit Rauchlachstreifen & Dillrahmsauce	14.80
Riesengrillen mit Knoblauch auf Blattsalat	18.50
Fisch – Pastetli mit Pinienreistimbale	17.50
Pilz – Pastetli mit Kräuterspätzli	16.50
Kalbsmilken – Pastetli mit Safranreis	17.80
Frühlingsrollen Gemüse auf Salat & Thai Sweet & Saur Sauce	16.90
Spargeln und Wild nach Absprache & Saison	

Hauptgang Menüs

Vom Schwein

Menü 1	Rahmschnitzel mit Champignonsauce Rahmpfirsich Gemüsebouquet Butternudeln & Pommes – Frites	31.80
Menü 2	Schnitzel paniert Gemüsebouquet Williamskartoffel & Pommes – Frites	31.80
Menü 3	Cordon – Bleu Hirschen Gemüsestrauß Butternudeln & Pommes – Frites	35.50
Menü 4	Schweinssteak mit Café de Paris Gemüse frisch vom Markt Kroketten & Pommes – Frites	35.80
Menü 5	Schweinssteak Steinpilzsauce Gemüsegarnitur Butternudeln & Williamskartoffel	39.50
Menü 6	Kotelette Stroganoff Gemüsestrauß Butterreis & Kroketten	33.50
Menü 7	Schweinsbraten glasiert Gemüsegarnitur Kartoffelstock & Pommes – Frites	33.50

Menü 8	Schweden oder Walliserbraten Saison Gemüse Kartoffelgratin	35.00
Menü 9	Schweinsfilets – Medaillons Bernersauce & Kräuterbutter Gemüse frisch vom Markt Kroketten & Pommes – Frites	41.50
Menü 10	Schweinsfilet im Teig Morchelsauce Gemüsevarieté Kartoffelgratin & Williamskartoffel	42.80
Menü 11	Bernerblatte Verschiedene Fleischsorten Sauerkraut, Butterbohnen Döhrbohnen & Senfkartoffel	43.50
<u>Vom Rind</u>		
Menü 12	Sure Mocke Gemüse garnitur Kartoffelstock & Kroketten	34.50
Menü 13	Rindsbraten gespickt Gemüsestrauss Kartoffelgratin oder Spätzli	36.50
Menü 14	Roastbeef nach englischer Art Burgundersauce & Bernersauce Gemüsestrauss Kroketten & Country Cuts	42.80
Menü 15	Rindsentrecôte Kräuterbutter & Haussauce Gemüsevarieté Kroketten & Pommes – Frites	44.50
Menü 16	Rindsfilet – Medaillon Pfeffersauce & Bernersauce Kartoffelgratin & Kroketten	52.50

Vom Kalb

Menü 17	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Gemüse garnitur Butterrösti	38.50
Menü 18	Kalbshaxen Crèmolata Gemüse frisch vom Markt Polenta	38.50
Menü 19	Kalbssteak an Calvadosauce Gemüsestrauß Butternudeln & Williamskartoffel	51.50
Menü 20	Kalbshalsbraten glasiert Bordeauxsauce Gemüsevielfalt Kroketten & Pommes – Frites	42.80
Menü 21	Kalbs – Piccata „Milanaise“ Gemüse garnitur Risotto con Funghi	48.50
Menü 22	Kalbs Saltimbocca Romana (Salbei & Rohschinken) Saison Gemüse Safran – Risotto	47.50
Menü 23	Kalbs Cordon – bleu Gemüsevarieté Butternudeln & Pommes – Frites	49.80
Menü 24	Kalbsfilets Medaillons Morchelsauce Gemüsestrauß Butternudeln & Kroketten	58.80
Menü 25	Wienerschnitzel Saison Gemüse Williamskartoffel & Pommes - Frites	46.50

Vom Lamm

Menü 26	Lammrückenentrecôte provençal Gemüsevielfalt Butterreis & Kartoffelgratin	39.80
Menü 27	Lammkoteletten à l`Ancienne Gemüse garnitur Kartoffelgratin & Kräuterreis	36.50

Vom Poulet

Menü 28	Pouletbrüstli an Kräutersauce Gemüsebouquet Tomatenreis & Pommes - Frites	29.50
Menü 29	Pouletbrüstli an Pikanter sauce Saison Gemüse Pommes – Frites & Country – Cuts	29.50
Menü 30	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Butterreis & Fruchtegarnitur	28.80

Fischspezialitäten

Menü 31	Eglifilets Müllerinen Art Gemüsestrass Schnittlauchkartoffel & Butterreis	37.80
Menü 32	Felchenfilets an Kräutersauce Gemüse garnitur Pinienreis & Thymiankartoffel	34.50
Menü 33	Saiblingsfilets mit Mandeln Gemüsevielfalt Petersilienkartoffel	39.80
Menü 34	Lachsforellenfiletpiccata « Milanaise » Gemüse garnitur Weissweinrisotto	36.50

Fleisch Fondue

Menü 35	Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen nach Wunsch	39.50
Menü 36	Fondue Burgignon mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen nach Wunsch	41.50
Menü 37	Fondue Bacchus im Rotweinsud mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen nach Wunsch	45.50

Käse – Fondues

Menü 38	Käsefondue Hirschen mit Landrauschinken & Essigfrüchten	26.50
Menü 39	Käsefondue halb halb mit Rohschinken & Essigfrüchten	28.50
Menü 40	Walliser Tomaten – Fondue Trockenfleisch, Raclettkartoffel & Essigfrüchten	29.50
Menü 41	Feuerwehrfondue (scharf) mit Landrauschinken & Raclettkartoffel Essigfrüchte	29.00
Menü 42	Bauernfondue mit Zwiebeln, Speck & Kräuter mit Landrauschinken & Raclettkartoffel Essigfrüchte	29.80

Buffets

ab 20 Personen

Menü 43	Bauernbuffet mit kalt & warmen Delikatessen Inkl. Dessertvariété	58.00
Menü 44	Gourmetbuffet mit kalt & warmen Delikatessen und Dessertbuffet	78.00

Für Buffets mit Wild, Fisch oder Pasta beraten wir Sie gerne und stellen nach Ihren Wünschen etwas zusammen

Hausspezialitäten

Menü 45	Rindsfiletwürfel Stroganoff Gemüsestrauss Mandelreis	53.50
Menu 46	Schweins-Kalbsbraten & Poulet Drei Saucen Gemüse frisch vom Markt Kartoffel-Lauchgratin & Pommes – Frites	38.50
Menü 47	Les trois Filets „Maison“ Rindsfilet Bernersauce Kleines Gemüse Kroketten Kalbsfilet Morchelsauce Kleines Gemüse Butternudeln Schweinsfilets Grünepeffersauce Kleines Gemüse Pinienreis	69.50
Menü 48	Unser Hit, Ihr Erlebnis... Tartarenhut Hirschen Rinds, Kalbs und Schweinsschnitzel Gemüse, Champignons & Glasnudeln mit verschiedenen Saucen & Zutaten Beilagen nach Wunsch	49.50
Menü 49	Bauernbrunch mit kalt & warmen Delikatessen Inkl. Dessertvarieté	35.50
Menü 50	Grillfestival mit diversen Fleischsorten und Salatbuffet, verschiedene Saucen Gemüse, Folienkartoffel & Anti Pasta Inkl. Dessertvarieté	65.00

Dessert – Vorschläge

Gebrannte Crème Grossmutter Art	7.00
Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
Gemischtes Eis mit Rahm	7.00
Tiramisu garniert mit Rahm	7.80
Cassata Napolitain mit Rahm	7.50
Parfait Grand – Marnier	8.50
Früchtekuchen mit Rahm	5.50
Zuger Kirschtorte	7.00
Schwarzwäldertorte mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.00
Frischer Fruchtsalat mit Eis nach Wahl	8.80
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	9.50
Hausgemachtes Schoggimousse	9.50
Kemmeriboden Meringue mit Rahm	9.80
Kemmeriboden Meringue mit Glace & Rahm	10.50
Vacherintorte garniert	8.50
Diverse Torten nach Wahl	7.50
Diverse Eistorten	7.50
Eis – Caramelchöpfli mit Rahm	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis & Rahm	10.50
Sorbet Teller mit Früchten garniert	11.50
Käseteller reich garniert	12.80
Dessert – Buffet nach Ihren Wünschen	18.00

Bei Dessert nach Wahl, steht Ihnen unsere aktuelle
Glacen – Karte zur Verfügung.

Im Gasthaus Hirschen Luthern – Bad

Raumangebot

Stübli für bis zu 30 Personen unterteilt.

Kleiner Saal für bis zu 65 Personen unterteilt.

Grosser Saal für bis zu 100 Personen.

Tischdekoration

Die Tischwäsche ist weiss und aus Stoff

Die Stühle werden mit weissen Hussen eingekleidet.

Farben zur Dekoration oder Thema können frei gewählt werden.

Blumen & Kerzen besprechen Sie am besten mit Frau Bolzli da alle Dekorationen von Ihr selbst hergestellt werden.

Beratung

Wir stellen Ihnen auch ein Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammen.

Die Weine beziehen wir bei der Weinkellerei Nauer in Bremgarten.

Die Qualität ist hervorragend und passt gut zu unseren Menüs.

Für Besprechungen Ihres Anlasses stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Für Telefonische Voranmeldung sind wir Ihnen sehr dankbar.

Bestellung

Bitte Reservieren Sie die Lokalität sowie das Menü und Personenzahl frühzeitig.

So haben wir Zeit die Waren in bester Qualität einzukaufen.

Die Personenzahl die am Veranstaltungstag bis 9.00 Uhr gemeldet sind, werden produziert und auch in Rechnung gestellt!

Deklaration

Das von uns eingekaufte Fleisch ist vorwiegend aus der Schweiz und EU

Lamm kommt von Neuseeland.

Der Fisch ist vorwiegend aus der Schweiz, ausser bei Engpässen aus der EU

Verlängerung

Im Kanton Luzern ist die normale Polizeistunde um 00.30 Uhr.

Kosten für Verlängerung: 1. Stunde bis 01.30 Uhr Fr. 150.00

Jede weitere Stunde Fr. 100.00

Für Musik Swissa Entschädigung ist der Veranstalter verantwortlich.

Bezahlung

Alle Preise sind inkl. Mehrwertsteuer. Der Preis ist pro Person gerechnet.

Die Rechnung kann in bar mit der Kreditkarte vor Ort bezahlt werden.

Rechnungen mit Einzahlungsschein sind 10 Tage nach Erhalt zu begleichen.

Es grüsst Sie hochachtungsvoll

Zora & Max Bolzli

