

# Gasthaus Hirschen

**6156 Luthern – Bad**

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

**[www.hirschen-luthernbad.ch](http://www.hirschen-luthernbad.ch)**

**[info@hirschen-luthernbad.ch](mailto: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

Zitronengrassuppe mit Ingwer , Randen mit Zitronengrass & Ingwer 7.50

## Salate

Bunter Blattsalat 6.50

Gemischter Salat 7.50

Salat vom Buffet 14.00

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 16.50

Rindstartar Hirschen ( mit Grappa, Whisky, Calvados 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

Penne an Tomaten Wodkasauce	12.50
Ravioli mit Rohschinkenstreifen	12.80
Penne mit Rauchlachstreifen & Dillrahmsauce	14.80
Riesencrevetten mit Knoblauch auf Blattsalat	18.50
Fisch – Pastetli mit Pinienreistimbal	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

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

<b>Menü 8</b>	Schweden oder Walliserbraten Saison Gemüse Kartoffelgratin	35.50
<b>Menü 9</b>	Schweinsfilets – Medaillons Bernersauce & Kräuterbutter Gemüse frisch vom Markt Kroketten & Pommes – Frites	41.50
<b>Menü 10</b>	Schweinsfilet im Teig Morchelsauce Gemüsevarieté Kartoffelgratin & Williamskartoffel	42.80
<b>Menü 11</b>	Bernerblatte Verschiedene Fleischsorten ( ca. 7 ) Sauerkraut, Butterbohnen Döhrbohnen & Senfkartoffel	44.50
<b><u>Vom Rind</u></b>		
<b>Menü 12</b>	Sure Mocke Gemüse garnitur Kartoffelstock & Kroketten	39.50
<b>Menü 13</b>	Rindsbraten gespickt Gemüsestrauss Kartoffelgratin oder Spätzli	39.50
<b>Menü 14</b>	Roastbeef nach englischer Art Burgundersauce & Bernersauce Gemüsestrauss Kroketten & Country Cuts	42.80
<b>Menü 15</b>	Entrecôte Hirschen Gemüsevarieté Röstikroketten & Pommes -Frites	45.50
<b>Menü 16</b>	Rindsfilet – Medaillon Pfeffersauce & Bernersauce Kartoffelgratin & Kroketten	57.50

## Vom Kalb

<b>Menü 17</b>	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Gemüse garnitur Butterrösti	39.50
<b>Menü 18</b>	Kalbshaxen Crèmolata Gemüse frisch vom Markt Polenta oder Risotto	39.50
<b>Menü 19</b>	Kalbssteak an Morchelsauce Gemüsestrass Butternudeln & Williamskartoffel	51.50
<b>Menü 20</b>	Kalbshalsbraten glasiert Bordeauxsauce Gemüsevielfalt Kroketten & Pommes – Frites	42.80
<b>Menü 21</b>	Kalbs – Piccata „Milanaise“ Gemüse garnitur Risotto con Funghi	48.50
<b>Menü 22</b>	Kalbs Saltimbocca Romana ( Salbei & Rohschinken ) Saison Gemüse Safran – Risotto	47.50
<b>Menü 23</b>	Kalbs Cordon – bleu Gemüsevarieté Butternudeln & Pommes – Frites	49.80
<b>Menü 24</b>	Kalbsfilets Medaillons Morchelsauce Gemüsestrass Butternudeln & Kroketten	58.80
<b>Menü 25</b>	Wienerschnitzel Saison Gemüse Williamskartoffel & Pommes - Frites	46.50

### Vom Lamm

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

### Vom Poulet

<b>Menü 28</b>	Pouletbrüstli an Kräutersauce Gemüsebouquet Tomatenreis & Pommes - Frites	29.50
<b>Menü 29</b>	Pouletbrüstli an Pikanter sauce Saison Gemüse Pommes – Frites & Country – Cuts	29.50
<b>Menü 30</b>	Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Butterreis & Früchte garnitur	28.80

### Fischspezialitäten

<b>Menü 31</b>	Eglifilets Müllerinen Art Gemüsestrauß Schnittlauchkartoffel & Butterreis	39.80
<b>Menü 32</b>	Felchenfilets an Kräutersauce Gemüse garnitur Pinienreis & Thymiankartoffel	35.50
<b>Menü 33</b>	Saiblingsfilets mit Mandeln Gemüsevielfalt Petersilienkartoffel	39.80
<b>Menü 34</b>	Lachsforellenfiletpiccata « Milanaise » Gemüse garnitur Weissweinrisotto	38.50

## Fleisch Fondue

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

## Käse – Fondues

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

## Buffets      **ab 20 Personen**

<b>Menü 43</b>	Bauernbuffet mit kalt & warmen Delikatessen Inkl. Dessertvariété	58.00
<b>Menü 44</b>	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

<b>Menü 45</b>	Rindsfiletwürfel Stroganoff Gemüsestrauss Mandelreis	52.50
<b>Menu 46</b>	Schweins-Kalbsbraten & Poulet Drei Saucen Gemüse frisch vom Markt Kartoffel-Lauchgratin & Pommes – Frites	39.50
<b>Menü 47</b>	<b>Les trois Filets „Maison“</b>  Rindsfilet Bernersauce Kleines Gemüse Kroketten  Kalbsfilet Morchelsauce Kleines Gemüse Butternudeln  Schweinsfilets Grüne-Pfeffersauce Kleines Gemüse Pinienreis	69.50
<b>Menü 48</b>	<b>Unser Hit, Ihr Erlebnis...</b>  <b>Tartarenhut Hirschen</b>  Rinds, Kalbs und Schweinsschnitzel Gemüse, Champignons & Glasnudeln mit verschiedenen Saucen & Zutaten Beilagen nach Wunsch	49.50
<b>Menü 49</b>	Bauernbrunch mit kalt & warmen Delikatessen Inkl. Dessertvarieté	35.50
<b>Menü 50</b>	Grillfestival mit diversen Fleischsorten und Salatbuffet, verschiedene Saucen Gemüse, Folienkartoffel & Anti Pasta Inkl. Dessertvarieté	65.00



## Dessert – Vorschläge

Gebrannte Crème Grossmutter Art	8.00
Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
Gemischtes Eis mit Rahm	7.50
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	9.80
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 Tema 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