

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, wen 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 6.50

Spezielle Haussuppen (Heusuppe) etc. 8.50

Salate

Bunter Blattsalat 7.50

Gemischter Salat 9.50

Chachelisalat kleiner Blattsalat 6.50

Grosi's Napfsalat (Blattsalat mit Speck, Ei & Brotwürfeli) 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum Balsamico Vinaigrette 11.50

Salatsaucen

Französischdressing, Italienischdressing & Himbeerdressing

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilets mit Meerrettichschaum Toast & Butter 13.50

Lachsrosen auf Buntem Saisonsalat reich garniert 16.50

Rindstartar Hirschen (mit Grappa, Whisky, Calvados oder Cognac) 16.80

Rindscarpaccio mit Zitronen/Olivenöl, Pinien & Napfsplitter 17.90

Crevetten – Cocktail 14.80

Pilgerteller Rohschinken Bündnerfleisch, Speck ,
Emmentaler Wurst & Käse 17.50

Melonen mit Rohschinken garniert 12.50

Terrinen oder Pasteten - Teller Sauce Cumberland & Waldorf Salat 13.50

Gourmetseller nach Wunsch & Absprache

Warme Vorspeisen

Penne an Tomaten Wodkasauce 12.50

Ravioli mit Rohschinkenstreifen 12.80

Penne mit Rauchlachstreifen & Dillkräutersauce 14.80

Riesencrevetten mit Knoblauch auf Blattsalat 18.50

Pilz – Pastetli mit Kräuterreis 16.50

Kalbsmilken – Pastetli mit Safranreis 17.80

Frühlingsrollen Gemüse auf Salat & Thai Sweet & Saur Sauce 16.90

Salatbüffet ab 20 Personen 14.50

Kaltes Büffet (Vorspeisen) ab 20 Personen 22.00

Hauptgang Menüs

Vom Schwein

Menü 1	Rahmschnitzel mit Champignonsauce Rahmpfirsich Gemüsebouquet Butternudeln & Pommes – Frites	33.50
Menü 2	Schnitzel paniert Gemüsebouquet Williamskartoffel & Pommes – Frites	32.50
Menü 3	Cordon – Bleu Hirschen Gemüsestrauss Butternudeln & Pommes – Frites	36.50
Menü 4	Schweinssteak mit Café de Paris Gemüse frisch vom Markt Kroketten & Pommes – Frites	37.50
Menü 5	Schweinssteak Steinpilzsauce Gemüse garnitur Butternudeln & Williamskartoffel	39.50
Menü 6	Kotelette Senfrahmsauce Gemüsestrauss Butterreis & Kroketten	33.50
Menü 7	Schweinshalsbraten glasiert Gemüse garnitur Kartoffelstock & Pommes – Frites	33.50
Menü 8	Schweden oder Walliserbraten Saison Gemüse Kartoffelgratin	35.50
Menü 9	Schweinsfilets – Medaillons Bernersauce & Kräuterbutter Gemüse frisch vom Markt Kroketten & Pommes – Frites	41.50

Menü 10 Schweinsfilet im Teig 42.80
Morchelsauce
Gemüsevarieté
Kartoffelgratin & Kroketten

Menü 11 Bernerblatte 44.50
Verschiedene Fleischsorten (ca. 7)
Sauerkraut, Butterbohnen
Döhrbohnen & Senfkartoffel

Vom Rind

Menü 12 Sure Mocke 39.50
Gemüse garnitur
Kartoffelstock & Spätzli

Menü 13 Rindsbraten gespickt 39.50
Gemüsestrauss
Kartoffelgratin oder Spätzli

Menü 14 Roastbeef nach englischer Art 46.50
Burgundersauce & Bernersauce
Gemüsestrauss
Kroketten & Country Cuts

Menü 15 Entrecôte Hirschen 45.50
Gemüsevarieté
Röstikroketten & Pommes -Frites

Menü 16 Rindsfilet – Medaillon 59.50
Pfeffersauce & Bernersauce
Kartoffelgratin & Kroketten

Vom Kalb

Menü 17 Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art 41.50
Gemüse garnitur
Butternudeln & Rösti

Menü 18 Kalbshaxen Crèmolata 41.50
Gemüse frisch vom Markt
Polenta oder Risotto

Menü 19	Kalbssteak an Morchelsauce Gemüsestrauss Butternudeln & Kroketten	52.50
Menü 20	Kalbshalsbraten glasiert Bordeauxsauce Gemüsevielfalt Kroketten & Pommes – Frites	43.50
Menü 21	Kalbs – Piccata „Milanaise“ Gemüse garnitur Spaghetti 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	55.50
Menü 25	Wienerschnitzel Saison Gemüse Williamskartoffel & Pommes - Frites	46.50
<u>Vom Lamm</u>		
Menü 26	Lammrückenentrecôte provencal 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 & Frücht garnitur	28.80

Fischspezialitäten

Menü 31	Eglifilets Müllerinen Art Gemüsestrauss Schnittlauchkartoffel & Butterreis	39.80
Menu 32	Felchenfilets an Kräutersauce Gemüsegarnitur Pinienreis & Thymiankartoffel	35.50
Menu 33	Saiblingsfilets mit Mandeln Gemüsevielfalt Petersilienkartoffel	39.80
Menu 34	Lachsforellenfiletpiccata « Milanaise » Gemüsegarnitur Weissweinsrisotto	38.50
Menu 35	Fischchnusperli Egli mit Tartarsauce Gemüsegarnitur Schnittlauchkartoffel	35.50

Fleisch & Fisch Fondue

Menü 36	Fondue Chinoise mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen nach Wunsch	39.50
Menü 37	Fondue Burgignon mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen nach Wunsch	41.50
Menü 38	Fondue Bacchus im Rotweinsud mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen nach Wunsch	45.50
Menu 39	Fisch – Fondue mit verschiedenen Saucen und Zutaten Beilagen Salzkartoffel & Butterreis	38.50
<u>Buffets</u>	ab 20 Personen	
Menü 40	Bauernbuffet mit kalt & warmen Delikatessen Inkl. Dessertbuffet	58.00
Menü 41	Gourmetbuffet mit kalt & warmen Delikatessen und Dessertbuffet	78.00
Menü 42	Salatbüffet mit Schinken im Brotteig	33.00
Menu 43	Bauernbrunch mit kalt & Warmen Delikatessen Inkl Dessertvarieté (8-10 Sorten)	37.50

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

Hausspezialitäten

Menü 44	Rindsfiletwürfel Stroganoff Gemüsestrauss Mandelreis	52.50
Menu 45	Schweins-Kalbsbraten & Poulet Drei Saucen Gemüse frisch vom Markt Kartoffel-Lauchgratin & Pommes – Frites	39.50
Menü 46	Les trois Filets „Maison“	3 Teller 79.50 2 Teller ohne Kalb 61.50
	Rindsfilet Bernersauce Kleines Gemüse Kroketten	
	Kalbsfilet Morchelsauce Kleines Gemüse Butternudeln	
	Schweinsfilets Grüne-Pfeffersauce Kleines Gemüse Safran Risotto	
Menü 47	Unser Hit, Ihr Erlebnis...	
	Tartarenhut Hirschen	49.50
	Rinds, Kalbs und Schweinsschnitzel Gemüse, Champignons & Glasnudeln mit verschiedenen Saucen & Zutaten Beilagen nach Wunsch	

Dessert – Vorschläge

Gebrannte Crème Grossmutter Art	8.00
Caramelchöpfli mit Rahm	7.50
Tiramisu garniert mit Rahm	7.80
Cassata Napolitain mit Rahm	7.50
Früchtekuchen mit Rahm	7.00
Zuger Kirschtorte	7.50
Schwarzwälder Torte mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Eis nach Wahl	9.50
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
Apfelstrudel mit Vanillesauce, Eis & Rahm	12.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce & Rahm	11.50
Sorbet Teller mit Früchten garniert	11.50
Käseteller reich garniert	12.80
Dessert – Buffet nach Ihren Wünschen	20.00

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 70 Personen unterteilt.
Grosser Saal für bis zu 100 Personen.

Bestellung

Bitte Reservieren Sie die Lokalität sowie das Menu und Personenzahl frühzeitig so haben wir Zeit die Waren in bester Qualität frisch einzukaufen.

Anzahlung

Bei einer Reservation ist Neu eine Anzahlung von 10 % zu leisten.

Minimum Fr. 500.00

Diverse Wünsche wie ½ Portionen, Vegetarisch, Vegan, Laktose etc. muss vom Veranstalter vor dem Anlass mitgeteilt werden.

Während der Veranstaltung ist eine Änderung nicht mehr möglich. Die Personenzahl die am Veranstaltungstag bis 9.00 Uhr gemeldet sind, werden produziert und auch in Rechnung gestellt !!!

Tischdekoration

Sie können Ihre Dekoration mitbringen, Tischset, kleine Deko auf dem Tisch. Farben zur Dekoration oder Tema können frei gewählt werden. Tischtücher, Stoffservietten oder Papiertischtücher, Blumen & Kerzen besprechen Sie am besten mit Frau Bolzli. Sie macht für Sie alle Dekorationen zu einem normalen Preis.

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. Der Zapfenpreis beträgt heute Fr. 35.00 Für Menu Besprechungen sind wir für Ihre Voranmeldung 041 / 978 13 57 dankbar. An Sonntagen machen wir keine Menu Besprechungen Danke.

Verlängerung

Sollte der Anlass am Abend durchgeführt werden, ist ab o.30 Uhr jede Stunde mit Fr.150.00 zu endgelten Für Musik Swissa Entschädigung ist der Veranstalter verantwortlich.

Bezahlung

Alle Preise sind inkl. 7,7 MwSt: Die Preise sind pro Person gerechnet. Die Rechnung kann in bar mit der Kreditkarte vor Ort bezahlt werden. Papier-Rechnungen werden mit Fr. 3.50 belastet und sind bei Erhalt innert 10 Tagen zu begleichen.

Für Fragen oder Änderungen sind wir gerne für Sie da. Zora & Max Bolzli

Gäste -Informationen

Wir legen grossen Wert auf ausgewogene und nährwertreiche Speisen. Neben den beliebten Klassiker finden Sie bei uns stets auch eine Auswahl Saisongerechter Menus im à la Cart lassen Sie sich inspirieren.

Herkunftsland unseres Fleisches

Rind	Schweiz, Uruguay & Paraguay *
Kalb	Schweiz....
Schwein	Schweiz....
Lamm	Neuseeland,
Geflügel	Schweiz, Thailand & EU *
Fisch	Schweiz, MSC & EU
Wurstwaren	Schweiz
Wild	Schweiz, Österreich & EU

***Kann mit Hormonen, Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. ***

Öffnungszeiten **Montag & Dienstag Ruhetag**

Mittwoch bis Samstag

9.00 bis 23.00 Uhr (0.30)

Sonntag

9.00 bis 20.00 Uhr Küche bis 19.00 Uhr

Selbstverständlich öffnen wir unser Restaurant auch am Montag und Dienstag und am Abend für Ihren Anlass ab 20 Personen.

Vierbeinige Begleiter

dürfen Sie mitbringen, wir gehen aber davon aus, dass Ihr Liebling entsprechend benehmen kann und ausschliesslich einen Platz unter dem Tisch wählt. Stühle und Bänke bleiben aus hygienischen Gründen unseren Gästen vorbehalten. Danke.