
DEGUSTATIONSMENU

hirschli

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Eierschwämmli

Aargauer Rüebli-suppe mit Kokosmilch und Zitronengras

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Dessert

Hausgemachtes Mangomousse garniert

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 73.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert
53.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert
63.00

Hauptgang und Dessert fix, drei Vorspeisen zur Wahl

Weinempfehlung

Rotwein:

Portugal
Alentejo

Paco do Conde - Herdade Reserva 2018

dl Fr. 8.00

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Touriga Nacional und Syrah gekeltert, 12 Monate in französischen und Amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig und weich.

Unbedingt probieren!

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Eisbergsalat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse	14.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Eierschwämmli	17.50
Hausgemachte Samosa mit Kartoffel-Gemüsefüllung, serviert mit Gurkensalat	15.50
Aargauer BIO Büffel Mozzarella mit Ochsenherztomaten an Balsamicodressing	17.50
Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben an Thon Sauce mit Salaten garniert	19.50
Vitello Tonnato – grosse Portion als Hauptgang	29.50
Aargauer BIO Wasserbüffel Rindstatar mit Toast und Butter	23.50
Aargauer BIO Wasserbüffel Rindstatar – grosse Portion als Hauptgang	32.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	19.50
Aargauer Rüeblisuppe mit Kokosmilch und Zitronengras	11.50
Kalte Gazpacho mit Wassermelone	10.50

Vorspeise als Hauptgericht?

Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion

PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter	29.50
Penne an Olivenöl mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Feta Käse	27.50
Spaghetti Carbonara an Weissweihnahmsauce mit Schinken und Eigelb, dazu Reibkäse	27.50
Zitronenrisotto mit marinierten Tandoori Riesencrevetten und Broccoli	28.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken	26.50

ASIA STYLE

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet (CH) Gewürzen, Curry, Rosinen und Gemüse	29.50
	vegetarisch Fr. 27.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammhufststreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	29.50
	vegetarisch Fr. 27.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	27.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	29.50

EAST MEETS WEST

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an Chilisauc mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	38.50
Sri Lanka Black Tiger Crevetten Curry mit Gemüse, serviert mit Lemonreis	38.50
Gebratene Loup de Mer Filets an Tomaten-Olivensauce, dazu Spinat und Yellowreis	36.50
Fischcurry «Bombay Style» an gelber Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	36.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	33.50
Pouletbruststreifen CH an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	29.50
Lammracks mit Kräuterkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	42.50
Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel 150gr an Pommerysenrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	39.50
Zartes Angus Beef Rindsfilet 180gr. an kräftiger Portweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	49.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	37.50
Kalbssteak an Eierschwämmli-rahmsauce, serviert mit Nudeln und Broccoli	49.00

***Thun: Philippinen, Kingfish : Neuseeland, Lachs : Norwegen, Crevetten MSC: Vietnam, Loup de Mer: Türkei

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

DEGUSTATIONSMENU

hirschli

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Eierschwämmli

Aargauer Rüebli-suppe mit Kokosmilch und Zitronengras

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel an Pommerysenfrahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Dessert

Hausgemachtes Mangomousse garniert

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 73.00

Menu mit einer Vorspeise zur Wahl, Hauptgang und Dessert
53.00

Menu mit zwei Vorspeisen zur Wahl, Hauptgang und Dessert
63.00

Hauptgang und Dessert fix, drei Vorspeisen zur Wahl

Weinempfehlung

Rotwein:

Portugal
Alentejo

Paco do Conde - Herdade Reserva 2018

dl Fr. 8.00

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Touriga Nacional und Syrah gekeltert, 12 Monate in französischen und Amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig und weich.

Unbedingt probieren!

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Eisbergsalat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse	14.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Eierschwämmli	17.50
Hausgemachte Samosa mit Kartoffel-Gemüsefüllung, serviert mit Gurkensalat	15.50
Aargauer BIO Büffel Mozzarella mit Ochsenherztomaten an Balsamicodressing	17.50
Vitello Tonnato – dünne Kalbfleischscheiben an Thon Sauce mit Salaten garniert	19.50
Vitello Tonnato – grosse Portion als Hauptgang	29.50
Aargauer BIO Wasserbüffel Rindstatar mit Toast und Butter	23.50
Aargauer BIO Wasserbüffel Rindstatar – grosse Portion als Hauptgang	32.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	19.50
Aargauer Rüeblisuppe mit Kokosmilch und Zitronengras	11.50
Kalte Gazpacho mit Wassermelone	10.50

Vorspeise als Hauptgericht?

Wir verrechnen Ihnen einen Zuschlag von Fr. 6.– für die grössere Hauptgangportion

PASTA, VEGI'S & ASIAGERICHTE

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricotta an Haselnussbutter	29.50
Penne an Olivenöl mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Feta Käse	27.50
Spaghetti Carbonara an Weissweinrahmsauce mit Schinken und Eigelb, dazu Reibkäse	27.50
Zitronenrisotto mit marinierten Tandoori Riesencrevetten und Broccoli	28.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken	26.50

ASIA STYLE

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet (CH) Gewürzen, Curry, Rosinen und Gemüse	29.50
	vegetarisch Fr. 27.50
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammhuftstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	29.50
	vegetarisch Fr. 27.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	27.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	29.50

EAST MEETS WEST

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an Chilisauc mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	38.50
Sri Lanka Black Tiger Crevetten Curry mit Gemüse, serviert mit Lemonreis	38.50
Gebratene Loup de Mer Filets an Tomaten-Olivensauce, dazu Spinat und Yellowreis	36.50
Fischcurry «Bombay Style» an gelber Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	36.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	33.50
Pouletbruststreifen CH an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	29.50
Lammracks mit Kräuterkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	42.50
Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel 150gr an Pommerysenrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	39.50
Zartes Angus Beef Rindsfilet 180gr. an kräftiger Portweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	49.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	37.50
Kalbssteak an Eierschwämmli-rahmsauce, serviert mit Nudeln und Broccoli	49.00

***Thun: Philippinen, Kingfish : Neuseeland, Lachs : Norwegen, Crevetten MSC: Vietnam, Loup de Mer: Türkei

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter