
DEGUSTATIONSMENU

hirschli

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing
mit gebratenen Steinpilzen und Baumnüssen

Aargauer Rüeblisuppe mit Kokosmilch und Zitronengras

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Trüffel und Ricottakäse an Haselnussbutter

Hauptgang

Zarte Rindsfiletwürfel an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer
serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Mangosauce und Früchten garniert

Menu komplett, 5-Gänge

CHF 69.00

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

Esporão - Reserva Herdade DOC 2016 **dl. 8.00**

Aus den Trauben Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira und Cabernet Sauvignon gekeltert, 12 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut, im Gaumen geschmeidig, weich, gehaltvoll mit langem Abgang

Unbedingt probieren!

Unsere Preise verstehen sich inklusive der obligatorischen Mehrwertsteuer

VORSPEISEN

Bunter Haussalat (nur als Vorspeise)	9.50
Caesars Salat an Joghurtdressing mit Brotcroûtons, Ei und geriebenem Hartkäse	14.50
Gemischte Blattsalate an Balsamicodressing mit gebratenen Steinpilzen und Baumnüssen	17.50
Hausgemachte Samosa mit Kartoffel-Curryfüllung, serviert mit Gurkensalat	14.50
Vitello Tonnato - dünne Kalbfleischscheiben an Thon Sauce mit Salaten garniert	18.50
Vitello Tonnato - grosse Portion als Hauptgang	28.50
Aargauer BIO Büffel Rindstatar mit Toast und Butter	21.50
Aargauer BIO Büffel Rindstatar - grosse Portion als Hauptgang	31.50
Thunfisch Carpaccio, mariniert mit Olivenöl, Zitrone und Balsamico	18.50
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	28.50
Penne an Olivenöl mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Oliven, Cherrytomaten und Feta Käse	26.50
Spaghetti Carbonara an Weissweihnrahmsauce mit Schinken und Eigelb, dazu Reibkäse	26.50
Zitronenrisotto mit marinierten Tandoori Riesencrevetten und Broccoli	27.50
Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Käse überbacken	26.50

ASIA STYLE

Indisches Chicken Biryani – Reisgericht mit Poulet (CH) Gewürzen, Curry, Rosinen und Gemüse	28.50
vegetarisch Fr. 26.50	
Indisches Lamm Kottu Roti, gebratene Pfannkuchen mit Lammhufstreifen Gewürzen, Curry's, Ei und Lauch	28.50
vegetarisch Fr. 26.50	
Asiatischer Nudeleintopf mit Gemüse an Soja-Ingwer-Sauce	26.50
Asiatischer Nudeleintopf mit Black Tiger Crevetten und Gemüse	28.50

EAST MEETS WEST

In Olivenöl und Knoblauch kross gebratene Riesencrevetten an Chilisauc mit Cherrytomaten, serviert mit Trockenreis	36.50
Sri Lanka Black Tiger Crevetten Curry mit Gemüse, serviert mit Lemonreis	36.50
Gebratene Loup de Mer Filets an Soja-Ingwersauc, dazu Spinat und Yellowreis	34.50
Fischcurry «Bombay Style» an gelber Currysauce mit Asiagemüse, Fischfilets und Crevetten, serviert mit Basmatireis	34.50
Scharfes Thai Chicken Curry (Pouletunterschenkel CH), serviert mit marinierten Tomaten und Sourcream, dazu Reis	31.50
Pouletbruststreifen CH an roter Currysauce mit Asia Gemüse und Basmatireis	28.50
Lammracks mit Kräuterkruste, serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse	38.50
Zarte Angus Beef Rindsfiletwürfel 150gr an Cognacrahmsauce mit farbigem Pfeffer serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	38.50
Zartes Angus Rindsfilet 180gr. an kräftiger Portweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	48.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit Safranrisotto und Gemüse	35.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce, serviert mit Nudeln und Broccoli	48.00

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

***Bei allfälligen Allergien fragen Sie unsere Servicemitarbeiter