

Feiern Sie mit uns!

Die alten Mauern unseres Gasthauses würden, könnten sie sprechen, von Kaspar Escher, Landvogt in Baden, erzählen, vom Landschreiber Johann Schindler oder vom Klingnauer Probst Sebastian Ziegler, die im 17. Jahrhundert zum kühlen Trunk in die Taverne einkehrten, von Tanzfesten, von rauschenden Hochzeiten und fröhlichen Familienfeiern.

Heute ist der Hirschen ein moderner Gastronomiebetrieb, seit fünf Generationen im Besitz der Familie Schneider und mit jedem Stabwechsel nach den strengen Auflagen des Denkmalschutzes etwas mehr aus- und umgebaut. Nur wenige Autominuten von Baden entfernt, ausgestattet mit einem grossen, kostenlosen Parkplatz, ist unser vielseitiges Haus Teil des idyllischen, romantischen und geschützten Dorfplatzes von Kirchdorf – **ein Ortsbild von nationaler Bedeutung.**

Wählen Sie für Ihre Feier aus folgenden Optionen:

- 30 Gäste: Hirschenstübli
- 40 Gäste: Beerli-Keller
- 50 Gäste: Zehntensaal
- 80 Gäste: Hirschensaal
- 160 Gäste: Zehnten- und Hirschensaal
- Zehntenscheune, Pfarrhof – für Outdooraktivitäten (z.B. Apéro)

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl von regionalen und saisonalen Menüs. Falls Sie Ihre Gänge individuell zusammenstellen wollen, sind wir Ihnen gerne behilflich, ebenso bei der Auswahl regionaler und auserlesener Weine, die Sie natürlich degustieren können. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Herzlichen Dank, dass Sie das Landgasthaus zum Hirschen als Ort für Ihre Veranstaltung gewählt haben. Als Gastgeber aus Leidenschaft mit langer Tradition und mit regionalhistorischer Bedeutung werden wir alles dafür tun, damit Ihr Anlass zum Erfolg wird.

Herzlichst
Alexa Schneider

Inhaltsverzeichnis

Apéro-Häppchen	Seite	3
Tellergerichte für Versammlungen, Vereinsessen und Leidmahle	Seite	4
Vorspeisen und Hauptgerichte	Seite	5 – 8
Hausgemachte Desserts	Seite	9
Vollpension für Sportvereine	Seite	10
Zusammengestellte Menüs	Seite	11 – 13
Frühlings- und Sommer-Menü	Seite	14
Herbst- und Winter-Menü	Seite	15
Für Ihren Anlass	Seite	16
Zusätzliche Infos	Seite	17

**Alle Tellergerichte sowie Menü-Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen
(1x Menü-Auswahl + 1x Vegi), es ist kein Nachservice inbegriffen.**

Nachservice pro Person für zusammengestellte Menüs:

Gemüse und Stärkebeilage CHF 3.00

Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage CHF 5.00

Apéro-Häppchen

Preis Pro Person

Kalt

Früchte-Käse-Igel	CHF	2.50
Geräucherter Lachs auf Rustico-Baguette mit Meerrettich-Senf-Butter	CHF	4.50
Gemüsedipp mit dreierlei Dippsaucen	CHF	2.50
Gorgonzola-Greyerzer-Mousse auf Toastbrot	CHF	2.50
Schinkenmousse auf Kräuter-Rustico-Baguette	CHF	3.50
Mini-Blätterteigpastetchen mit Frischkäse-Kresse-Füllung	CHF	2.50

Belegte Party-Brötli

Salami, Schinken und Käse	CHF	2.80
Rohschinken	CHF	3.20
Bündnerfleisch, Rauchlachs und Roastbeef	CHF	3.80

Mini-Sandwiches

Salami, Schinken, Käse	CHF	3.80
Rohschinken	CHF	4.80
Rauchlachs, Bündnerfleisch	CHF	5.80

Warm

Schinkengipfeli	CHF	3.00
Satayspiessli (mariniertes Pouletspiessli)	CHF	3.00
Asiatische gebackene Gemüsetaschen	CHF	2.50
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet-Chilisauce	CHF	2.50
Party-Chüechli gemischt	CHF	2.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF	3.00
Bruschetta mit Parmaschinken	CHF	3.50
Pikante Hackfleischspiesschen	CHF	3.00
Warmer hausgemachter Baumnuss-Käse-Cake	CHF	2.50
Gebratene Pflaumen im Speckmantel	CHF	2.00

Tellergerichte ab 10 Personen (1 Gericht + 1 Vegi)

Kleiner Blattsalat	CHF	5.50
Tagessuppe	CHF	5.00
Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüsegar nitur	CHF	23.00
Schweinsrahmschnitzel serviert mit Butternudeln und Saisongemüse	CHF	25.00
Glasierter Schweinsbraten vom Hals an Rosmarinsauce serviert mit Kartoffelstock und Gemüsegar nitur	CHF	25.00
Pouletgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce serviert mit Pilawreis	CHF	24.00
Gebratenes Pouletbrüstchen an Kräuter-Sauerrahm-Sauce serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse	CHF	25.50
Gebratenes Zanderfilet an Trüffelrisotto und Thymiansauce	CHF	32.50
Berner Rösti mit Speck und Spiegelei	CHF	20.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an einer Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten Sauerrahmspätzli	CHF	29.00
Pouletbrustpiccata serviert mit Tomatenspaghetti oder Risotto	CHF	26.00
Heisser Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF	23.00
Walliser Braten (Aprikosen) vom Kalb mit Rotweinsauce serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF	29.00
Gebackener Ofenfleischkäse an Senfsauce mit hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF	19.00
oder mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	23.00
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	CHF	20.00
Geschmorte Kalbshaxe mit Polenta und Gemüse	CHF	29.00

Vorspeisen

Kalt

Bunter Blattsalat mit saisonaler Garnitur	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	9.00
Blattsalat mit Rauchlachs	CHF	12.00
mit warmen Pilzen	CHF	9.50
mit gebratenem Speck und Croûtons	CHF	10.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Herbst – Februar)	CHF	12.50
Crevettencocktail mit Black Tigers serviert mit Toast und Butter	CHF	15.00
Buntes Salatbouquet an Himbeeren vinaigrette mit gebackenem Camembert	CHF	12.00
Tatar von geräucherter Forelle mit Limette und Sauerrahm mit einem bunten Bouquet von Blattsalat und Rustico-Baguette	CHF	16.50
Hausgemachtes Frischkäsemousse mit buntem Salatbouquet, Toast und Butter	CHF	13.50

Warm

Gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsen an Safransauce	CHF	16.50
Risotto mit Steinpilzen	CHF	14.00
Knuspriges Pastetli mit Kalbsmilken und Champignons	CHF	14.00

Suppen

Rindsbouillon mit Gemüse	CHF	7.50
Flädli	CHF	7.50
Sherry	CHF	7.50
Proseccosüppchen	CHF	9.50
Hausgemachte Gemüsecreme mit Rahmhaube	CHF	8.50
Federweiss-Schaumsuppe	CHF	9.50
Melonenkaltschale (Sommer)	CHF	8.50
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Herbst)	CHF	8.50
Maroni-Cremesuppe (Herbst – Winter)	CHF	8.50

Hauptgerichte

Hirschen-Bufferet ab 30 Personen

Geräucherte kalte Fleischspezialitäten
begleitet von einem umfangreichen
Salatbufferet mit dreierlei Dressing

Schinken im Brotteig
Schweinsnierstückbraten mit Steinpilz-Brät-Füllung
Roastbeef
Walliser Braten (Aprikose) vom Kalb
Fischknusperli
Pikante Pouletunterschenkel

Kartoffelgratin
Sauerrahmspätzli
Trockenreis
Röstikroketten
Fünf frische saisonale Gemüse

Exotischer Fruchtsalat
mit Sorbet je nach Saison

CHF 58.00

Ohne Dessert CHF 50.00

Ab 10 Personen (1 Gericht + 1 Vegi-Gericht)

Vom Rind

Rindsentrecôte an einer Pfeffersauce serviert mit Röstikroketten und Gemüse garnitur	CHF	43.00
Englisch gebratenes Roastbeef an Blauburgundersauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF	43.00
Zartes Rindsfilet am Stück gebraten an einer Whiskyrahmsauce serviert mit Herzoginnenkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF	48.00
Hausgebeizter Rindssauerbraten an einer Apfelweinsauce serviert mit hausgemachten Sauerrahmspätzli und Gemüse garnitur	CHF	34.00
Rindsstroganoff von der Huft an einer Paprikasauce mit hausgemachten Sauerrahmspätzli	CHF	38.00
Deux Filets vom Rind und Kalb mit Morchel- und Béarnaisesauce serviert mit gebackenen Nusskartoffeln und Gemüse garnitur	CHF	50.00

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Rösti	CHF	37.00
Zartes Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF	37.00
Glasierte Kalbsschulter an Portweinsauce serviert mit Stampfkartoffeln und Gemüse garnitur	CHF	33.00
Gebratenes Kalbssteak an einer Cognacrahmsauce mit Morcheln serviert mit Pilawreis und Gemüse garnitur	CHF	52.00
Kalbssaltimbocca mit Salbei und Rohschinken an Madeirasauce serviert mit Safranrisotto	CHF	39.00
Kalbsfiletmedaillons mit Morchelrahmsauce serviert mit Breitbandnudeln und Gemüse garnitur	CHF	54.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage	CHF 3.00
Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage	CHF 5.00

Vom Schwein

Saftiger Schweinsbraten vom Hals an Honig-Balsamico-Sauce serviert mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF	29.00
Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf einer Grappasauce serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur	CHF	38.00
Heisser Beinschinken mit grossem Salatbuffet und Bauernbrot	CHF	28.00
Gebratenes Schweinssteak an einer Kräuter-Sauerrahm-Sauce serviert mit Pilawreis und Gemüse garnitur	CHF	29.00
Schweinspiccata auf Tomatenspiegel serviert mit Risotto	CHF	29.00

Vom Lamm

Lammentrecôte Provençale auf Feigensenfsauce serviert mit Risotto und Gemüse garnitur	CHF	39.00
Lammrack an Apfelweinsauce serviert mit Serviettenknödel und Gemüse garnitur	CHF	39.00
Gebratenes Lammhüftchen an Schoko-Chili-Sauce serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur	CHF	34.00

Vegetarisch

Spätzli-Pfanne mit saisonalem Gemüse und geriebenem Käse	CHF	22.00
Tagliatelle an Sauerrahmsauce und gebratenen Steinpilzen	CHF	21.00
Hausgemachter Gemüsestrudel an roter Pestosauce mit Basmatireis	CHF	21.00
Sämiges Risotto mit Steinpilzen, Parmesan und würzigen Cherrytomaten	CHF	21.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage	CHF 3.00
Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage	CHF 5.00

Hausgemachte Desserts

Fruchtsalat	CHF	7.00
mit Sorbet	CHF	9.00
Weisses und dunkles Toblerone-Mousse	CHF	10.00
Gebrannte Creme mit Rahm	CHF	8.00
Köstliche Dessertvariation	CHF	13.00
Caramelköppli mit Früchten und Rahm	CHF	8.50
Griessköppli mit Sanddornsauce	CHF	8.50
Hausgemachte Süssmostcreme	CHF	7.50
Erdbeermousse mit marinierten Erdbeeren (Saison)	CHF	9.00
Hausgemachtes Schoggichüechli mit Vanilleglace	CHF	9.50
Diverse Sorbets mit Güggs	CHF	9.50
Dessertbuffet	CHF	17.00

Vollpension für Sportvereine

Frühstück

Brot und Gipfeli

Butter, Konfitüren, Honig

Aufschnitt, Käse

Frische Früchte: Apfel, Bananen, Orangen, Birnen

Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Schoggi, Ovomaltine

Preis pro Person CHF 12.00

Mittagessen

Suppe oder Salat

Pastagericht oder Reisgericht

Mineralwasser

Preis pro Person CHF 20.00

Nachtessen

Fleischgericht oder Fischgericht

mit Stärkebeilage und Gemüse

Mineralwasser

Dessert

Preis pro Person CHF 25.00

Für Sie zusammengestellte Menüs ab 10 Personen

Menü 1

Buntes Bouquet von Blattsalaten mit Tatar von geräucherter Forelle

Toast und Butter

Gebratenes Schweinssteak mit Steinpilz-Rahmsauce
serviert mit Butternudeln und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schoggichüechli mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF 49.00

Menü 2

Weinschaumsuppe

Aargauer Braten (Kalb) an Vieille-Prune-Sauce
serviert mit Stampfkartoffeln und Gemüse garnitur

Hausgemachte Süssmostcreme

Preis pro Person CHF 45.00

Menü 3

Buntes Bouquet von Blattsalaten mit gebratenen Pilzen

Rindsentrecôte vom Grill mit Blauburgundersauce
serviert mit Wildreismix und Gemüse garnitur

Birnen sorbet Williams

Preis pro Person CHF 57.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage **CHF 3.00**

Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage **CHF 5.00**

Menü 4

Zitronengrassuppe mit Ingwer

Dörrfrüchte-Käse-Mousse auf Pumpernickel
und saisonaler Salatgarnitur

Gebratene Maispouardenbrust an einer Honigsauce
serviert auf asiatischem Gemüse und Reisköpfchen

Sorbettrilogie mit exotischen Früchten

Preis pro Person CHF 54.00

Menü 5

Proseccosüppchen

Buntes Bouquet von Blattsalaten

Mousse von geräuchertem Wildlachs auf Toast

Schweinsfilet am Stück gebraten an dunkler Grappasauce
serviert mit Thymiankartoffeln und Gemüsegarnitur

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Preis pro Person CHF 63.00

Menü 6

Buntes Salatbouquet mit saisonaler Garnitur

Schweinskarreebraten mit Aprikosenfüllung an Rotweinsauce
serviert mit Risotto und Gemüse

Hausgemachtes Caramelköpflerli mit Fruchtegarnitur

Preis pro Person CHF 48.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage CHF 3.00

Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage CHF 5.00

Menü 7

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Rindsbouillon mit Gemüse

Kalbsrahmschnitzel mit frischen Champignons
serviert mit hausgemachten Sauerrahmspätzli und Gemüse

Sorbet mit Güggs

Preis pro Person CHF 67.00

Menü 8

Buntes Salatbouquet
mit Croûtons und gerösteten Kernen

Steinpilzcremesuppe

Gebratenes Kalbssteak an rauchiger Whiskysauce
serviert mit Röstikroketten und Gemüse

Hausgemachte Joghurtterrine mit warmen Beeren

Preis pro Person CHF 72.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage **CHF 3.00**

Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage **CHF 5.00**

Frühlings-Menü

Roher Grünspargelsalat mit Mozzarellaperlen

Spargel-Apfel-Süppchen
mit Bärlauchrahm

Gebratene Schweinsfiletmedaillons
an Proseccosauce
serviert mit neuen Kartoffeln und Frühlingsgemüse

Mangosorbet mit Früchtegarnitur

Preis pro Person CHF 60.00

Sommer-Menü

Kopfsalatherz mit Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
und Tête de Moine

Melonenkaltschale

Rindsfilet am Stück gebraten mit Maltesersauce
serviert mit Serviettenknödel und Gemüsegarnitur

Erdbeergranité mit Honigjoghurt

Preis pro Person CHF 72.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage CHF 3.00

Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage CHF 5.00

Herbst-Menü

Nüsslisalat mit Bresaolachips

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Gebratenes Hirschentrecôte an Quittensauce
serviert mit Sauerrahmspätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni
und Mirza-Apfel

Zimtglace auf warmen schwarzen Kirschen

Preis pro Person CHF 65.00

Winter-Menü

Nüsslisalat mit Feigen-Camembert-Crostini

Rotkohlsuppe mit Gin

Deux Filets vom Rind und Kalb an Barrique-Rum-Sauce
serviert mit Risotto und Gemüsekörbchen

Warmes Schokoküchlein mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF 82.00

Nachservice pro Person

Gemüse und Stärkebeilage **CHF 3.00**

Fleisch, Gemüse und Stärkebeilage **CHF 5.00**

Für Ihren Anlass schmücken wir gerne Ihre Tische

Für kleine Tische bis 6 Personen

Variante A:	Preis pro Tisch	CHF	25.00
Variante B:	Preis pro Tisch	CHF	35.00
Variante C:	Preis pro Tisch	CHF	55.00

Für Tische ab 8 Personen

Variante A:	Preis pro Tisch	CHF	40.00
Variante B:	Preis pro Tisch	CHF	70.00
Variante C:	Preis pro Tisch	CHF	90.00

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Samstag von 06.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Sonntag von 07.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Betriebsferien: letzte Woche Dezember und erste Woche Januar

Hotelbetrieb durchgehend geöffnet

Gut zu wissen:

Verlängerung CHF 200.00

Stuhlhussen können angemietet werden.

Für Weine, die Sie selber mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro Flasche.

Für Torten, die Sie selber mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Schnittgeld von CHF 3.50 pro Stück.

Wir sind ein rollstuhlfreundliches Restaurant.

Gegenüber vom Landgasthaus befindet sich die Pfarrei St. Peter und Paul, die römisch-katholische Kirche