

**HIRSCHEN**

**HOHENTANNEN**

Essen Geniessen Leben



Hauptstrasse 24

9216 Hohentannen

044 506 51 93

[hirschen-hohentannen.ch](http://hirschen-hohentannen.ch)

[info@hirschen-hohentannen.ch](mailto:info@hirschen-hohentannen.ch)

**Täglich offen ab 8.00 Uhr bis spät**

Möchten Sie gerne fleischlos oder vegan geniessen?

Unser Chef berät Sie gerne über das tagesaktuelle Angebot

# UNSERE SPEISEKARTE

## SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Ravioli	12.00
<i>Die Ravioli füllen wir mit gezupftem Rindsschmorbraten und Nussbutter</i>	
Kartoffelcrèmesuppe	9.00
<i>Serviert mit würzigen Schweinswürstchen</i>	
Tomatensuppe	6.00
<i>Mit Rahmhaube</i>	
Broccolistilsuppe	8.00
<i>Mit Rahmhaube</i>	

## VORSPEISEN

HiHo – Brettli	18.00
<i>Dammhirschsalsitz mit Nachtwächterkäse und eingelegtem Gemüse</i>	
Klassisches Rindstartar	18.00
<i>Nach Ihren Wünschen mild, scharf oder hot</i>	
Siedfleischsalat	16.00
<i>Erfrischend reichhaltig</i>	
Wurst - Käsesalat	14.00
<i>Zubereitet mit rotweinmassiertem Nachtwächter-Käse aus Moulén</i>	
Saison – Blattsalat	8.00
<i>Französisches oder Italienisches Dressing</i>	
Gemischter Salat	10.50
<i>Dressing Ihrer Wahl</i>	
Pouletsalat	16.50
<i>Mit Früchten und Nüssen</i>	

## HAUPTGERICHTE

<b>Rindsfilet Mignon 250 gr.</b>	49.00
<i>Bleu / Medium Rare / Rosa oder Medium / Halbrosa oder Well Mit Kartoffelgratin und Gemüse</i>	
<b>Rindsstroganoff</b>	52.00
<i>Mit Spätzli</i>	
<b>Gerolltes Kalbspaillard</b>	51.00
<i>Gemüsebeet</i>	
<i>Wünschen Sie eine weitere Beilage: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Gemüse</i>	
	<i>Je Beilage</i> +6.00
<b>Kalbs – Cordonbleu</b>	39.00
<b>Schweins – Cordonbleu</b>	28.00
<i>Cordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse. Wir verwenden Appenzeller Raclettekäse</i>	
<b>Kalbsschnitzel paniert</b>	32.50
<i>Pommes Frites und Gemüse</i>	
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>	25.50
<i>Klassisch mit Pommes Frites und Gemüse</i>	
<b>Clubsandwich</b>	25.00
<b>Beef – Burger</b>	22.00
<i>Mit Kartoffelschnitzen</i>	
<b>Schinken - Käsespätzli</b>	22.00

Unser Fleisch beziehen wir ausschliesslich aus der näheren CH-Region.  
Gerne beraten wir Sie bei Unverträglichkeiten persönlich und diskret.

Kochen ist meine Leidenschaft. Qualität mein Stolz. Ihre Zufriedenheit  
unser Anliegen. Wir wünschen Ihnen unvergessliche Momente.

## Kinderkarte

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Schweinschnitzel paniert mit Pommes	12.50
Nudeln mit Tomatensauce	10.50
Nudeln mit Bolo Sauce	12.50

## DESSERT

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Tageskuchen

Lukë's Schoggi – Cake <i>Genuss serviert mit Himbeersorbet</i>	11.00
Warmer Apfelstrudel <i>Mit Patissier - Vanillecrème</i>	12.00
Coupe à la chef <i>Lukë's beliebter Eiscafë</i>	15.00
Zimtschnecke im Glas <i>Mit Joghurt - Glacé</i>	12.50
Cremé Brullé mit Cassis - -Sorbet	14.50

## Haus-Glace

Wir bereiten diese Sorten gerne frisch zu. Danke für Ihre Geduld

Rahmglacé pro Kugel <i>Vanille / Kaffee / Schokolade / Jogurt / Erdbeer / Banane</i>	5.00
	<i>Mit Rahm Plus 1.50</i>
Fruchtsorbet <i>Himbeer / Blutorange / Cassis / Kokos / Brombeer / Mango</i>	5.00

---

## GLACE - SPEZIALITÄTEN

### Unsere Rahmglacé aus der Region

Vanille/Erdbeere/Schokolade/Café/Stracciatella  
Haselnuss/Caramel/Pistazien/Joghurt/Alpenbitter  
Konfetti

### Sorbets

Zitrone/Mango/Passionsfrucht-Ananas  
Aprikose/Apfel

Je Kugel 4.00 / Rahm 1.50

**Erfrischende Frappé mit Ihrem Lieblingsaroma 12.00**

---

## Coupés

Klein oder Gross

**Samba \*Karibik\*** 10.80

*Exotische Früchte mit Mango-,Passionsfrucht-Ananas-, und  
Joghurt-Glacé* 14.80

**Appenzeller Kafi** 10.80

*Alpenbitter-Glacé (alkoholhaltig) mit Ristretto und Rahm nach  
Art des Hauses* 14.80

---

**Klassischer Ice-Kafi** 10.80  
14.80  
*Traditionell mit Vanilleglacé, Kaffeeglacé, Ristretto und Rahm*

**Coupé Danemark** 10.80  
14.80  
*Vanilleglacé mit Schoggisauce und Rahm*

**Bananasplit** 10.80  
14.80  
*mit Rahm*

**Frische Früchte** 10.80  
14.80  
*Saisonale Früchte mit Joghurt-Glacé, Aprikosen-, und Ananas-Passionsfrucht-Sorbert*

**Romanoff** saisonal erhältlich 11.00  
15.00  
*Frische Erdbeeren mit Vanilleglacé und Amaretto*

**Nesselrode** saisonal erhältlich 10.80  
14.80  
*Feines Maroni-Purée, Vanilleglacé und Rahm  
Ohne Kirsch*

**Heissi Liebi** 12.00  
16.00  
*Saison-Beeren warm serviert mit Vanilleglacé*

---

**Kinder-Coupé "Beach-Party"** 6.80  
*Dein Lieblingsglacé, fröhlich dekoriert*

---

**HiHo** Hirschen Hohentannen © 10.80  
14.80  
*Apfelsorbet mit Calvados*

**Le Cononel** 10.80  
14.80  
*Zitronensorbet mit Wodka*

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Tageskuchen

# UNSER GETRÄNKEANGEBOT

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème / Schale	3.80
Espresso	3.80
Doppio	5.60
Cappuccino Grande	5.00
Latte Macchiato	6.00
Diverse Teesorten	3.80
Punch	3.80
<i>Apfel / Rum / Orange</i>	
Ovi / Schoggi	5.00
<i>Heiss oder kalt</i>	

## KAFI / TEE MIT GÜGGS

Kafi Fertig	5.70
Kafi Lutz	5.70
Schümli Pflümli	6.50
Tee Rum	5.70

## ALKOHOLFREI IM OFFENAUSSCHANK

2 dl 3.00 / 3 dl 3.70 / 5 dl 5.20 / 1 lt 9.50 / 1.5 lt 12.00

Mineral mit oder ohne Kohlensäure

Coca Cola / Rivella rot / Ice Tea / Shorley

Citro / Sinalco

HiHo Haus-Eistee erfrischend gesund

*2 dl 3.50 / 3 dl 4.50 / 5 dl 6.50*



---

## ALKOHOLFREI IN FLASCHEN

Rivella blau / Cola Zero	33 cl	4.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.50
Red Bull	25 cl	5.50
Möhl Saft trüb	50 cl	5.20
Schützengold Bier alkoholfrei	50 cl	5.40
Sanbitter	10 cl	4.50

---

## FRUCHTSÄFTE GRANINI IN FLASCHEN

	20 cl	4.50
Orange / Orangen – Maracuja / Fruchtcocktail Ananas/ Cranberry / Erdbeer		

---

## APERERO

Martini Bianco	4 cl	15%	6.80
Campari Rosso	4 cl	23%	6.80
Cynar Bitter	4 cl	16.5%	6.80
Appenzeller Alpenbitter Shot	2 cl	29%	3.80
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29%	6.80

---

## APERERO TREND-MIX

Aperol Spritz		10.50
Hugo		10.50
HiHo Drink	Bleifrei	8.50
		12.50

---



## SPIRITUOSEN

Kernobst	2 cl	37.5%	4.00
	4 cl		6.80
Kräuter	2 cl	37.5%	4.00
	4 cl		6.80
Zwetschgen	2 cl	37.5%	4.00
	4 cl		6.80
Pflümli	2 cl	40%	4.00
	4 cl		6.80
Kirsch	2 cl	37.5%	4.00
	4 cl		6.80
Williams	2 cl	37.5%	4.00
	4 cl		6.80
Vieille Prune Morin	2 cl	41%	6.80
	4 cl		9.80
Bailey's Irish Cream	4 cl	17%	6.80
Alexander Grappa <i>Grappa bianca</i>	2 cl	40%	8.50
	4 cl		13.50
Alexander Exquisite Grappa <i>Rosso / Toscana</i>	2 cl	40%	10.50
	4 cl		16.50
Paesanella Grappa Amarone Barrique	2 cl	41%	10.50
	4 cl		16.50
Park Cognac Carté blanche VS	2 cl	40 %	8.50
	4 cl		13.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	6.80
Havanna Rum	4 cl	40%	8.00
Vodka	4 cl	40%	8.00
Ballantines Whiskey	4 cl	40%	8.00
Gin	4 cl	37.5%	8.00

## LONGDRINKS

Mit Cola	<i>Plus</i>	1.50
Orangensaft / Tonic oder Lemon	<i>Plus</i>	4.50

Mit Red Bull

Plus 5.50

## **BIERE / SAFT**

Schützengarten Lager offen

Lady 20 cl 3.20

Stange 30 cl 4.00

"Chübel" 50 cl 5.20

Schützengarten Lager Flasche 50 cl 5.40

"Weisser Engel" Weissbier 50 cl 5.70

Appenzeller Quöllfrisch Lager 50 cl 5.70

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb 50 cl 5.70

Schützengold alkoholfrei 50 cl 5.40

Möhl Saft naturtrüb 50 cl 5.20

Möhl Saft naturtrüb alkoholfrei 50 cl 5.20

## **Meetings, Sitzungen, Familienfeste oder Grossveranstaltungen**

### **Bis 24 Personen**

1. Stock – Säali "Säntisblick"

Ideal für Sitzungen, Seminare, Schulungen oder Essen im privaten Rahmen

### **Bis 40 Personen**

Hirschen – Saal "1828"

Für Ihre Familienfeste und Kleinveranstaltungen der richtige Ort.

### **Bis 130 Personen**

Buchen Sie unsere Hirschenschür für ihre Grossveranstaltung bis 130 Personen. Hochzeiten, Firmenanlässe, Präsentationen, usw.

## Flaschen-Weine im Offenausschank

### Weisswein im Offenausschank

1 dl / 7.5 dl



#### Rousanne, Fendant AOC Valais

5.50 / 39.00

*Albert Mathier, Schweiz, Wallis*

*T: Chasselas E: Apéro, Raclette, Fondue, Käseplättli*

*Grünliche Reflexe, frisch und spritzig, gehaltvoller Chasselas, der viel Spass macht.*



#### Cirò bianco, DOC

5.00 / 35.00

*Cantina Iuzzolini, Italien, Kalabrien*

*T: Greco E: Apéro, leichte Gerichte, Fisch, Muscheln*

*Die Greco Traube ist in Kalabrien heimisch. Unter der heissen Sonne reifen die Trauben besonders gut aus. Das Resultat ist ein recht kräftiger, blumiger aber trockener Weisswein.*



#### Baloiro blanco, Bierzo DO

5.50 / 38.00

*Bodega Luzdivina Amigo, Spanien, Kastilien Leon*

*T: Godello E: sehr frischer, fruchtiger Apéro Wein*

*Welch schöne Frucht! Der Baloiro entwickelt im Gaumen eine fruchtige Süsse, im Abgang ist er trocken und gut anhaltend.*

### Rosé im Offenausschank



#### Cirò rosato, DOC

5.00 / 35.00

*Cantina Iuzzolini, Italien, Kalabrien*

*T: Gaglioppo E: Apéro, leichte Gerichte, Grill*

*Wunderbares Himbeerrot, gehaltvoll, fruchtig, gut eingebundene Säure*

## Rotwein im Offenausschank



### Baiocco, Merlot Ticino DOC

7.00 / 49.00

*Guido Brivio, Schweiz, Tessin*

*T: Merlot E: Polenta, Pasta, Fleischgerichte*

*Der Baiocco wird im grossen Fass ausgebaut. Er bringt die typischen Aromen der Merlot Traube ins Glas. Mittelschwer, elegant, harmonisch.*



### Cirò rosso, DOC

5.00 / 35.00

*Cantina Iuzzolini, Italien, Kalabrien*

*T: Gaglioppo E: z'Vieriplättli, Pasta, Lasagna, Apéro riche*

*Welch trinkiger Wein – der frische, fruchtige Rote aus Gaglioppo-Trauben hat eine sanfte Gerbstoffstruktur gepaart mit vielfältigen Aromen dunkler Beeren.*



### Monte do Pintor, Portugal, Alentejo

7.00 / 49.00

*Monte do Pintor, Alentejo*

*T: Trincadeira, Aragonez E: Cordon bleu, Fleischgerichte, Pasta*

*Der Berg des Malers ist ein Wein mit warmen Beerenaromen. Die leichte Note vom Barrique ist schön integriert und gibt dem kraftvollen Wein einen weichen Körper.*

## Schaumwein Italien



### Prosecco di Valdobbiadene DOCG

39.00

*Merotto Spumante, Venetien*

*T: Glera (Prosecco) E: Apéro, Grünspargel, Lachs*

*Der Colbelo ist ein klassischer Prosecco hoher Qualität. Die Perlage ist weich, die Frucht sehr breit und lang im Gaumen. Er ist nicht ganz trocken aber auch nicht süß – genau richtig für den Apéro.*

## Weisswein Schweiz



### Iselisberger, Müller Thurgau

39.00

*Stefan und Julia Traber Dietingen, Schweiz, Thurgau*

*T: Müller Thurgau E: Apéro, Plättli,*

*Frisch, spritzig fruchtig, vom Sonnenhang am Iselisberg.*



### Ermitage, Valais AOC

52.00

*Albert Mathier, Schweiz, Wallis*

*T: Ermitage E: Hartkäse, Kalbgeschnetzeltes*

*Beerige Noten in der Nase, gehaltvoll und körperreich im Gaumen, herbe Noten im Abgang.*



### Heida, Valais AOC

60.00

*Albert Mathier, Schweiz, Wallis*

*T: Savagnin blanc E: reife Käse, leichte Gerichte*

*Goldgelbene Farbe, in der Nase Honignoten und Zitrusfrüchte mit etwas Quitte, im Gaumen charaktervoll, mit würzigen Pfeffernoten, breit und füllig, mit frischem Finale und guter Aromakonzentration, langanhaltend. Ein edler Charakterwein.*

## Weisswein Deutschland



### Mosel Rotschiefer

58.00

*Sorentberg, Deutschland, Rheinland Pfalz*

*T: Riesling E: Apéro, Genusswein, Pastete, Rahmsauce*

*Der Sorentberg Rotschiefer hat ein ausgewogenes Spiel zwischen der Säure und der dezenten Süsse. Die mineralischen Noten offenbaren sich im Gaumen und geben dem Wein eine schöne Länge.*

## Weisswein Südtirol



### Kerner, Lahn DOC

40.00

*Castelfeder, Italien, Südtirol*

*T: Kerner E: fantastischer Apérowein*

*Die jüngere Traubensorte Kerner stammt aus Oesterreich. Sie wird im Südtirol zunehmend angebaut und ist sehr beliebt. Die süssliche Frucht ist mit der Säure perfekt ausbalanciert, der Abgang trocken und lang.*

## Weisswein Italien



### Soave classico "Otto", DOC

36.00

*Graziano Prà, Venetien*

*T: Garganigo E: Apéro, Süsswasserfisch*

*Der Apéro Wein! Die frischen Aromen, die ausgewogene Säure und der harmonische Körper gefallen bei diesem Wein sehr gut.*





## Langhe bianco DOC

49.00

*Malvirà, Piemont*

*T: Arneis, Chardonnay, Sauvignon E: Apéro riche, leichte Essen*

*Die drei Traubensorten werden einzeln angebaut und erst vor der Abfüllung assembliert. Der gehaltvolle Wein riecht nach Litschi und Mango und zarten Honigaromen. Im Gaumen kommen noch florale Noten dazu, der Abgang ist lang und sehr angenehm.*



## Verdicchio dei Castelli di Jesi superiore DOC 39.00

*Maurizio Marconi, Marken*

*T: Verdicchio E: gehaltvoller Apéro Wein, Fisch*

*Welch schöne Frucht – der Verdicchio von Marconi verströmt eine Fülle von Aromen. Ein gehaltvoller Weisswein mit einem schönen Abgang.*

## Weisswein Spanien



## Verdejo, Ademan, Toro DO

30.00

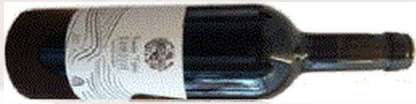
*Bodega Maires, Spanien, Toro*

*T: Verdejo E: frischer Sommerwein zum Geniessen, Fisch, Spargel*

*Intensive Grapefruit und Lemonenaromen geben diesem Wein eine ausgesprochen frische Note; perfekt nach einem warmen Sommertag zum Apéro.*



## Rotwein Schweiz



### Iselisberger, Blauburgunder Barrique

60.00

*Stefan und Julia Traber Dietingen, Schweiz, Thurgau*

*T: Blauburgunder E: Geschnitzeltes, Fleisch*

*Der Ausbau des «Riserva» erfolgt für ein Jahr im Barrique. Die Veilchennoten des Blauburgunder sind umgeben von leichten Röstaromen und Vanille.*



### Humagne rouge AOC

66.00

*Albert Mathier, Schweiz, Wallis*

*T: Humagne rouge E: Wurstgerichte, Wild, kräftige Pastagerichte*

*Von intensivem Rot, duftet der Humagne Rouge sehr diskret nach Unterholz und Veilchen. Auf der Zunge ist er samtig und rassig, mit schönem Gerbstoff. Er besitzt eine kräftige Struktur. Man spürt die Frucht, die eine grosse Vitalität hinterlässt.*



### Merlot Ticino DOC

52.00

*Chiodi Ascona, Tessin*

*T: Merlot E: Steak, Polenta, Risotto*

*Durch die lange Zeit in der Maische wird dieser Merlot aus dem Centovalli auch ohne Holzausbau kraftvoll. Die typische Merlotfrucht ist recht intensiv, im Gaumen ist der Tre Terre weich und mittellang im Abgang.*



## Merlot Ticino "Ultima Goccia" DOC

84.00

*Chiodi Ascona, Tessin*

*T: Merlot E: Polenta, Fleisch mit Sauce, Coniglio*

*Der Ausbau des Ultima Goccia erfolgt im Eichen-Barrique. Ein fantastischer, voller und zugleich eleganter Merlot mit schöner Länge.*

## Rotwein Südtirol



## Lagrein, Rieder DOC

42.00

*Castelfeder, Italien, Südtirol*

*T: Lagrein E: Plättli, Pasta aber auch würzige Fleischgerichte*

*Der Rieder ist ein sehr typischer Lagrein. Die fruchtigen Aromen sind präsent. Er wurde im grossen Fass ausgebaut, ist mittelschwer, elegant und «trinkig».*

## Rotwein Italien



## Amarone della Valpolicella, DOCG

115.00

*Corteforte Fumane, Italien, Venetien*

*T: Corvina, Rondinella E: Genusswein, Brasato, Fleischgerichte*

*Unglaublich dicht ist dieser Amarone. In der Nase dominiert der Duft nach Dörrfrüchten und süssen Beeren. Im Gaumen ist er vollmundig, trotz der Dichte hat er eine grosse Eleganz. Der Abgang ist sehr, sehr lang.*



## Barbaresco "Basarin" DOCG

107.00

*Bussia Soprana, Piemont*

*T: Nebbiolo E: Brasato, Ossobuco, Steak, Hartkäse*

*Er kommt aus einer der besten Reblagen, eine ideale Voraussetzungen für diesen kraftvollen Barbaresco. Die Gerbstoffstruktur ist kraftvoll aber nicht austrocknend. Die fruchtigen Aromen dominieren. Ein Barbaresco der Freude macht.*



## Montepulciano d'Abruzzo "Indio", DOC

38.00

*Cantina Bove, Abruzzen*

*T: Montepulciano E: vielerlei Gerichte, Fleisch, Genusswein*

*Die leicht süsslichen Aromen finden sich auch im Gaumen. Die zarten Vanillenoten und das weiche Tannin ergeben einen sehr angenehm samtigen Wein.*



## Nero d'Avola, Avulisi DOC

49.00

*Santa Tresa, Italien, Sizilien*

*T: Nero d'Avola E: Pasta, Lasagne und vieles mehr*

*Mittelschwerer, runder Wein der viel Sonne genoss. Schöne Frucht mit guter Struktur. Der Ausbau im Barrique ist sehr gut integriert.*

## Rotwein Spanien



### Toro Crianza D.O.

46.00

*Bodega Maires, Spanien, Toro*

*T: Tempranillo E: Fleischgerichte, Grill, Hartkäse*

*Der Crianza wird über ein Jahr im Barrique ausgebaut. Das Resultat ist ein kraftvoller aber zugleich sehr weicher, fruchtiger und zugänglicher Wein der kräftige Gerichte bestens begleitet.*



### Vinademoya, Bierzo Tinto D.O.

35.00

*Bodega Luzdivina Amigo, Kastilien Len*

*T: Mencia E: Pastagerichte, Fleisch, Paella*

*Die tiefdunkle Farbe und die würzigen Aromen versprechen nicht zu viel. Der Tinto ist im Gaumen breit, die würzigen Aromen finden sich wieder. Der Wein passt gut zu Paella aber auch zu Teigwaren.*

Unsere Homepage mit Reservierungsmöglichkeiten

