



HIRSCHEN

HOHENTANNEN

Essen Geniessen Leben



Hauptstrasse 24
9216 Hohentannen
044 506 51 93
hirschen-hohentannen.ch

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 | 5.70 |
| <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

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 |

SPIRITUOSEN

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| Kernobst | 2 cl | | 4.00 |
| | 4 cl | 37.5% | 6.80 |
| Kräuter | 2 cl | | 4.00 |
| | 4 cl | 37.5% | 6.80 |
| Zwetschgen | 2 cl | | 4.00 |
| | 4 cl | 37.5% | 6.80 |
| Pflümli | 2 cl | | 4.00 |
| | 4 cl | 40% | 6.80 |
| Kirsch | 2 cl | | 4.00 |
| | 4 cl | 37.5% | 6.80 |
| Williams | 2 cl | | 4.00 |
| | 4 cl | 37.5% | 6.80 |
| Vieille Prune Morin | 2 cl | | 6.80 |
| | 4 cl | 41% | 9.80 |
| Bailey's Irish Cream | 4 cl | 17% | 6.80 |
| Alexander Grappa <i>Amarone / Venecia</i> | 2 cl | | 8.50 |
| | 4 cl | 40% | 13.50 |
| Alexander Exquisite Grappa <i>Rosso / Toscana</i> | 2 cl | | 10.50 |
| | 4 cl | 40% | 16.50 |
| 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 | | Plus | 1.50 |
| Orangensaft / Tonic oder Lemon | | Plus | 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 Gross-Veranstaltung bis 130 Personen. Hochzeiten, Firmenanlässe, Präsentationen

UNSERE SPEISEKARTE

SUPPEN

Rindskraftbrühe mit Ravioli 12.00

Die Ravioli füllen wir mit gezupftem Rindsschmorbraten und Nussbutter

Kartoffelcrèmesuppe 9.00

Serviert mit würzigen Schweinswürstchen

Tages – Suppe Auf

Gerne empfehlen wir Ihnen die täglich frische Spezialität

Anfrage

VORSPEISEN

Klassisches Rindstartar 80 gr 19.00

Nach Ihren Wünschen mild, scharf oder hot

120 gr 32.00

Siedfleischsalat 16.00

Erfrischend reichhaltig

Wurst - Käsesalat 14.00

Zubereitet mit 4 Jahre gereiften Nachtwächter-Käse aus der Käserei Moulen

Saison – Blattsalat 8.00

Französisches oder Italienisches Dressing

Gemischter Salat 10.50

Dressing Ihrer Wahl

HAUPTGERICHTE

| | |
|--|------------------|
| Rindsfilet Mignon 250 gr. | 49.00 |
| <i>Bleu / Medium Rare / Rosa oder Medium / Halbrosa oder Well Mit Kartoffelgratin und Gemüse</i> | |
| Rindsfilet Stroganoff | 42.00 |
| <i>Beilage Butter-Spätzli</i> | |
| Kalbsgeschnetzeltes | 38.00 |
| <i>An Champignonrahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse</i> | |
| Gerolltes Kalbspaillard | 41.00 |
| <i>Gemüsebeet</i> | |
| <i>Wünschen Sie eine weitere Beilage:</i> | |
| <i>Pommes Frites</i> | |
| <i>Kartoffelgratin</i> | |
| <i>Tagliatelle</i> | Je Beilage +6.00 |
| Kalbs – Cordonbleu | 39.00 |
| Schweins – Cordonbleu | 28.00 |
| <i>Cordonbleu serviert mit Pommes Frites und Gemüse. Wir verwenden Appenzeller Raclettekäse</i> | |
| Kalbsschnitzel paniert | 32.50 |
| <i>Pommes Frites und Gemüse</i> | |
| Schweinsschnitzel paniert | 21.50 |
| <i>Klassisch mit Pommes Frites und Gemüse</i> | |

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.

Ihr Gastgeber
Lukë Prenrecaj und Team

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Lukë's Schoggi – Cake | 11.00 |
| <i>Genuss serviert mit Himbeersorbet</i> | |
| Warmer Apfelstrudel | 9.00 |
| <i>Mit Patissier - Vanillecrème</i> | |
| Wiener Eisbecher | 10.00 |
| <i>Ein "Schmankerl"</i> | |

Glace

| | |
|--|---------------------------|
| Rahmglace pro Kugel | 4.00 |
| <i>Vanille / Kaffee / Schokolade / Jogurt / Erdbeer / Banane</i> | |
| | <i>Mit Rahm Plus 1.50</i> |
| Fruchtsorbet | 4.00 |
| <i>Himbeer / Blutorange / Cassis / Kokos / Brombeer / Mango</i> | |

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 |

Täglich offen ab 8.00 Uhr bis spät

Flaschen-Weine im Offenausschank

Weisswein im Offenausschank:

1 dl / 7.5 dl



Pirouette, Fendant AOC Valais

4.- / 28.-

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.- / 35.-

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

4.- / 28.-

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.



Rotwein im Offenausschank:

1 dl / 7.5 dl



Baiocco, Merlot Ticino DOC

7.- / 49.-

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.- / 35.-

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.- / 49.-

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.-

Merotto Spumante, Venetien

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

Der Colbello 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.-

Stefan und Julia Traber Dietingen, Schweiz, Thurgau

T: Müller Thurgau E: Apéro, Plättli,

Frisch, spritzig fruchtig, vom Sonnenhang am Iselisberg.



Ermitage, Valais AOC

39.-

Albert Mathier, Schweiz, Wallis

T: Ermitage E: Hartkäse, Kalsgeschnetzeltes

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



Heida, Valais AOC

39.-

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

39.-

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

35.-

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

35.-

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

52.-

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

28.-

Maurizio Marconi, Marken

T: Verdicchio E: gehaltvoller Apéro Wein, Fisch

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

Weisswein Spanien:



Verdejo, Ademan, Toro DO

30.-

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

84.-

Stefan und Julia Traber Dietingen, Schweiz, Thurgau

T: Blauburgunder E: Geschnnetztes, 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

49.-

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.



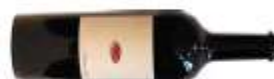
Merlot Ticino DOC

49.-

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.-

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

120.-

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

120.-

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

82.-

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

36.-

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

35.-

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.

59.-

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.

34.-

Bodega Luzdivina Amigo, Kastilien Leon

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.

