



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Menüvorschläge

Restaurant Hirschenbad
St. Urbanstrasse 92
4900 Langenthal
Tel. 062 923 73 73
info@hirschenbad.ch
www.hirschenbad.ch



Geschätzte Gäste

Schön, dass Sie Ihre Veranstaltung im «Bedli» planen. Auf den kommenden Seiten finden Sie verschiedene Speisevorschläge, die sich natürlich noch anpassen lassen, falls dies gewünscht ist.

In unserem Haus hat es folgende Räume

Gaststube bis zu 30 Personen	Berner-Stube 1. OG bis zu 25 Personen	Terrasse bis zu 100 Personen
Hirschen-Stube bis zu 30 Personen	Bedli-Stube 1. OG bis zu 15 Personen	Pavillon bis zu 30 Personen
Cheminée-Zimmer 1. OG bis zu 20 Personen	Gewölbekeller 1. UG bis zu 80 Personen	

Ruhetag/Öffnungszeiten

Unser Haus ist jeweils von Donnerstag bis Dienstag von 9.00-23.00 Uhr geöffnet
am Sonntag von 10.00-22.00 Uhr

Für Gruppen ab 20 Personen öffnen wir sehr gerne an unserem
Ruhetag (Mittwoch) nach Absprache

Bankettbesprechung

Wenn Sie persönlich bei uns vorbeikommen möchten, freuen wir uns und danken für Ihre Voranmeldung. Besprechungen und Bestellungen können auch telefonisch oder per Mail erfolgen.

Preis/Zahlung

Unsere Vorschläge gelten für Anlässe ab 10 Personen. Die einzelnen Gerichte lassen sich beliebig zusammenstellen. Selbstverständlich nehmen wir Rücksicht auf Menschen mit Allergien.

Bankettanlässe können mit Kreditkarten, Rechnung in Bar oder mittels Einzahlungsschein rein netto innert 30 Tagen beglichen werden.

Personenzahl

Damit auch wir unsere Organisation für Ihren Anlass möglichst perfekt planen können, benötigen wir die Anzahl Ihrer Gäste spätestens 24 Stunden vor dem Anlass.



Weihnachtsfeier Spezial im Hirschenbad

Vom Oktober 2019 bis Februar 2020

Willkommens Aperitif
mit Weissm Hauswein Cuvée Jacqueline
und /oder
Hausbowle (alkoholfrei)
kleine Häppchen

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube
Rohschinken Chips

Entrecôte am Stück gebraten mit Cognacsauce
Pilzkroketten und winterliches Gemüse

Süsse Verführung
Dessertvariationen nach Art vom Chef

Menü mit Nachservice und Aperitif sowie Bedliwasser
und Heissgetränke
pro Pers. CHF 88.00



Einfach und Guet

Das Menü sollte für die ganze Gesellschaft (Ab 10 Personen) einheitlich sein.
Die Gänge können Sie unter den vorgeschlagenen Menüs beliebig austauschen.
Der Preis richtet sich jeweils nach den Kombinationen.

Menü 1

Kleiner Blattsalat

Schweinscordon-bleu «Haus Art»

Kroketten

Gemüse

Kleiner Fruchtsalat mit Glace

pro Pers. 46.00

Menü 2

Kräuterrahmsuppe

Paniertes Kalbsschnitzel «Wiener Art»

Pommes-Frites

Gemüse

Caramelköpfler mit Früchten und Rahm

pro Pers. 45.00

Menü 3

Saisonale Salatcreation mit Ei und Speck

Schweinscarrébraten mit Pilzsauce

Kartoffelgratin

Gemüse

Grand-Manière Parfait

pro Pers. 44.00



Menü 4

Knoblauchcrèmesuppe mit Brotcrôutons

Kalbsgeschnetzeltes
mit Äpfel und Träsch (Schnaps)

Rösti

Gemüse

Apfelküchlein mit Vanillesauce
pro Pers. 46.50



Zum selber Zusammenstellen

Das Menü sollte für die ganze Gesellschaft (Ab 10 Personen) einheitlich sein.
Die Gänge können Sie unter den vorgeschlagenen Menüs beliebig austauschen.
Der Preis richtet sich jeweils nach der gewählten Kombination.

Vorspeise

Flädlsuppe	7.00
Klare Gemüsesuppe	7.00
Kraftbrühe «Royal»	8.00
Kräuterrahmsuppe	8.00
Weissweinsuppe	8.50
Gemischter Salat	9.00
Grüner Salat	8.00
Emmentaler Salatcreation	11.00
mit Käse, Speck und Brotwürfeli	
Nüsslisalat mit Speck und Ei.....	11.00
(verfügbar von Oktober-April)	
Geräucherte Roggwiler Forellenfilet.....	13.00
Meerrettichschaum, Toast und Butter	



Hauptgänge

Roggwiler Forellen Gebraten	31.50
auf Gemüsebeet, Bratkartoffeln	
Schweinsrahmschnitzel.....	25.50
Nudeln und Gemüse	
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce	20.00
Pommes-Frites	
Schweinscordon-bleu «Haus Art»	28.50
Hauskroketten und Gemüse	
Schweinscarrébraten mit Pilzsauce.....	29.50
Kartoffelgratin und Gemüse	
Kalbsschnitzel «Wiener Art»	33.50
Pommes-Frites und Gemüse	
Kalbspiccata.....	29.50
Pilzrisotto und Gemüse	
Gespickter Rindsschmorbraten	33.50
Kartoffelstock und Gemüse	
Roastbeef mit Sauce Béarnaise.....	42.00
Hauskroketten und Gemüse	
Rindsragout an Paprikasauce	26.50
Spätzli und Gemüse	
Lammhüftli rosa gebraten mit Kräuterkruste ...	29.50
Bratkartoffeln und Gemüse	
Gebratene Pouletbrust	26.00
auf Kräuterrahmsauce, Gemüsereis	
Pouletgeschnetzeltes mit Pilzsauce	23.00
Nudeln und Gemüse	
Hackbraten mit Rotweinjus.....	21.00
Kartoffelstock und Gemüse	
Bierbraten (Schweinschals) mit Spätzli.....	25.50
und Gemüse	
Duo vom Kalbs- & Schweinsbraten	32.50
mit 2 Saucen, Kartoffelgratin und Gemüse	



Vegetarisches

Röstipastetli mit Pilzsauce	26.00
Gemüsekarussel	
Randen Burger	28.00
Kräuterrahmnudeln, Gemüse	
Gemüse Spiess.....	26.00
Pilzrisotto	
Gemüseteller mit Hauskroketten.....	23.00



Spezial Menü

Les Trois Filets «Chef»

Rinds-Schweins- und Kalbsfilet
Hauskroketten, Nudeln und Gemüse

In 2 Gängen serviert

pro Pers. 55.00

Haus Spezialitäten

«Bedli Pastetli»

mit Brätkügeli, Pilzen und Rahmsauce

Natur 24.00

mit Pommes-Frites 27.00

«Ursus»

Riesenschweinscordon-bleu
mit Spezieller Käsefüllung, Speck und Spiegelei

Hauskroketten und Gemüse

pro Pers. 33.00

Kleine Portion 29.00



Dessert

Apfelchüechli mit Vanilleglace	11.50
Hausgemachte Vacherin Torte.....	11.50
Gebrannte Crème «Grossmutter Art».....	8.00
Beeren-Joghurtcrème	8.00
Orangenmostcrème.....	8.00
Caramelköppli mit Rahm	7.00
Dessert Variation nach Art vom Chef.....	14.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	9.50
Dessertbuffet pro Person.....	19.00



Bedli-Schmaus

Festtagsmenüs für den besonderen Anlass ab 10 Personen

Menü A

Vorspeisevariation
mit Rindstatar, Vitello Tonnato und geräuchertem Forellenfilet
mit Toast und Butter

Proseccocrèmesüpli
mit Paprika-Käse Stängeli

Sautiertes Zanderfilet auf Safransauce
Randenrisotto mit Blattspinat mit Pinienkerne

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Hauskroketten
Gemüsestrauss

Panna Cotta
mit Beeren und Joghurtspiegel

inklusive Nachservice pro Pers. 84.00
4-Gänge 72.50



Menü B

Emmentaler Salatcreation
Mit Speck, Käse und Brotwürfeli

Kraftbrühe mit Sherry
und Eierstich

Roggwiler Forellenfilet im Ei gebraten
auf Kräuterrahmnüdeli mit Gemüsestreifen

Schweinscarrébraten mit Pilzsauce
Kartoffelgratin
Saisongemüse

Knusperparfait mit Rotweinzwetschgen

inklusive Nachservice pro Pers. 68.50
4-Gänge 59.00



Menü C

Klosterschinken St. Urbaner mit Melonen-Cocktail

Tomatencrèmesuppe mit Gin
Basilikumrahmhaube

Lamm Saltimbocca
Safranrisotto
Gemüsestrauss

Sorbet-Trio
mit Fruchtgarnitur

inklusive Nachservice pro Pers. 59.50



Menü D

Rauchfischsteller
Mit Meerrettichschaum
Toast und Butter

Randencrèmesuppe
mit Crème Fraîche
Speckchips

Schweinsfilet am Stück auf Pilzbeet
Butternudeln
Gemüsestrauß

Dreierlei Süßes von der Schoggi
Chüechli, Mousse und Glace

Inklusiv Nachservice pro Pers. 63.00