



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Menüvorschläge Herbst

(September – November)

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

Ruhetag/Öffnungszeiten

Unser Haus ist jeweils von Dienstag bis Sonntag von 9.00-23.00 Uhr geöffnet.
Montag ist unser Ruhetag.

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.

Allergien und Unverträglichkeiten

Die Gerichte, welche glutenfrei (G) oder laktosefrei (L) zubereitet werden, sind dementsprechend gekennzeichnet. Sollten Sie weitere Allergien oder Unverträglichkeiten haben, so zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

Preis & Zahlung

Unsere Vorschläge gelten für Anlässe ab 10 Personen. Die Preise sind in CHF und inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer.

Bankettanlässe können mit Kreditkarten, in Bar oder mittels Einzahlungsscheines innert 30 Tagen begleichen werden.

Personenzahl

Damit wir einen reibungslosen Ablauf garantieren können, benötigen wir die genaue Anzahl Personen bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass.

Stornierungsfristen

Ein Anlass kann bis 2 Wochen im Voraus kostenlos storniert werden.



Menü September

Forellen – Zander- Carpaccio G

Meerrettich | Zitrone

Kapaun Consommé G L

Getrüffelter Eierstich | Kräuternocken

Pfifferlings Risotto G

JunG Lauch | Scamorza

Rinds Entrecôte

Cognac Rahmsauce | hausgemachte Nudeln | Ofengemüse

Brombeertörtli

Brombeeren | Vanille | Sorbet

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



Menü Oktober

Wild Terrine

Aprikose | Senf

Rotkohlsuppe G

Birne | Nüsse | Speck

Traubensorbet G L

Schaumwein

Hirsch Entrecôte

Steinpilz Rahmsauce | hausgemachte Haselnussnudeln | Rosenkohl

Windbeutel

Pochierte Birne | Kaffee

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



Menü November

Geräucherte Forelle G

Kürbismousse | Nüssler Salat

Steinpilz Cremesuppe

Karamellisierte Apfel | Trockenfleisch Crostini

Hasenrückenfilet G L

Tessiner Polenta | Trockenfrüchte

Zweierlei von der Ente

Schenkelragout und Brust | Laugensemmelknödel | Herbstgemüse

Nuss – Nougatschnitte

Zwetschgen | Haselnuss | Nougat

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



Menü Herbst I

Kürbissuppe G

Rindsragout «Grossmutter Art»
Kartoffelstock | Rüäbli

Kleines Vermicelles G

3 Gang Menü 40 pro Person

Menü Herbst II

Nüsslersalat
Ei | Croutons G L

Hirsch Entrecôte im Speckmantel
Wildjus | Spätzli | Rotkraut | Maroni | Rosenkohl

Saftiger Kürbiskuchen
Sauerrahmglace

3 Gang Menü 52 pro Person



Herbst Vorspeisen

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons G L	12
Herbstsalat mit Waldpilzen, Trauben und Birnen G L	12.50
Hausgebeizte Lachsforelle mit Haselnuss und Kräutersalat G L	19
Hausgemachte Wildterrinen mit Nüssen und Trockenfrüchte mit Salat Walddorf Sauce Cumberland G L	23.50
Gemischter Salat G L	8.50

Suppen Herbst

Kürbis Cremesuppe mit seinen Kernen G	8.50
Rotkrautsuppe mit Apfel, Baumnuss und Speck G	12.50
Kartoffel-Lauchsuppe mit Schweinebauch G	12.50

Fischgerichte

Gebratener Saibling mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln G	22 34
Gebratener Zander mit Speckschaum und Linsenragout G	24.50 36.50
Seezunge Murat mit Kartoffeln, Artischocken, Tomaten und Jus L	28 42



Fleischgerichte

Geschmorte Entenkeule Semmelknödeln Rotkraut	35
«Hot Pot» Pastetli Brätkügeli Pilze Reis Erbsli und Rüabli	26
Schweinsfilet im Kräuter-Pilz-Netz Kartoffelgratin Marktgemüse G	38
Hirschpfeffer «Jägerart» Spätzli Herbstgarnitur	32
Gefüllte Kalbsbrust Safranstock Wurzelgemüse G	39
Am Stück gegartes Hirsch Entrecôte im Speckmantel Spätzli Herbstgemüse	43
Am Stück gegartes Rindsfilet mit Sauce Bernaise Kartoffelgratin Marktgemüse	54

Vegetarische Gerichte

Kürbis Risotto mit Maroni und Waldpilzen G	24
Spätzlipfanne mit herbstlichem Gemüse	26
Hausgemachte Haselnusstagliatelle mit Sellerie, Quitte und Apfel L	31

Dessert

Käseauswahl der Dorfchäsi Melchnau mit Früchtebrot und Chutney	18.50
Coupe Nesselrode G L	12.50
Dreierlei von der Zwetschge mit Sorbet, Kuchen und Kompott	14
Birchermüesli Hirschenbad	14
Süssmostcrème mit pochiertem Apfel G	9