



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Menüvorschläge Sommer (Juni – September)

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 Juni

Baby Lattich

Parmesan | Speck | Croutons

Jung – Lauchsuppe

Geräucherte Forelle | Yuzu

Passionsfruchtsorbet G L

Mangolikör

Kalbsnierstück G

Zitronen-Hollandaise | Kartoffelschnitte | Spargel

Variation von der Erdbeere

Glace | Küchlein | Mousse

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



Menü Juli

Sommersalat G L

Himbeervinaigrette | Radieschen | Granatapfel | Avocado

Kirschgazpacho G L

Thai – Basilikum – Sorbet | Mandelcracker

Gebratener Zander G

Erbsen – Kohlrabi – Risotto | grillierte Pfirsich | Zitronenthymian

Flank Steak G L

Knusprige Kartoffelwürfel | Rucola – Tomaten - Variation

Symphonie von der Sommerbeere

Glace | Muffin | Mousse

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



Menü August

Siedfleisch Sülze G L

Getrocknete Tomaten Pesto | Petersilien Sorbet

Mais – Buttermilchsuppe

Chorizo | Maisbrot

Caïpirinha Sorbet G L

Cachaça

Kalbs Ribeye

Kräuter – Pesto | Fregola Sarda | Sommer Gemüse

Beeren Cheesecake

Sorbet

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



Menü September

Forellen – Zander- Carpaccio G

Meerrettich | Zitrone

Kapaun Consommé G L

Getrüffel 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 Sommer I

Sommerlicher Blattsalat G L

Pouletbrust
Jus | Nudeln | Ratatouille L

Schokoladen Brownie
Erdbeerglace

3 Gang Menü 40 pro Person

Menü Sommer II

Baby Lattich
Parmesandressing | Speck | Croutons G

Rindshohrücken
Thymian Jus | Bratkartoffeln | Sommergemüse G L

Windbeutel mit Sommerbeeren

3 Gang Menü 52 pro Person



Vorspeisen

Baby Lattichsalat mit Caesar Dressing mit Sbrinz und Croûtons	12
Tomatensalat mit Burrata Mozzarella mit Basilikum G	14
Hausgebeizte Saibling mit Gurken, Tapioka und Meerrettich G L	17.50
Kleines Rindstatar mit Variation vom Mais	23.50
Gemischter Salat G L	8.50

Suppen

Erbsensüppchen mit Sauerrahm und heiss geräuchte Forelle G	12
Kalte Melonensuppe mit seinem Sorbet G L	12.50
Oxtail Suppe mit seinem Ravioli L	14
Ratatouille Suppe G	8

Fischgerichte

Gebratener Zander mit Speckschaum Erbsen-Kartoffelstampf Fenchel G	24.50 36.50
Pochierte Forelle mit Spinatschaum mediterranes Frego la Sarda	22 34
Gebratene Dorade Tomaten-Pinkenkernen-Risotto Rucola G	24.50 36.50



Fleischgerichte

Schweizer Maispoulardenbrust Zitronenrisotto Spinat G	34
«Bedli Bolo» Gezupftes Rindfleisch Tomate Sbrinz L	26
Schweins Nierstück im Ganzen gebraten, Gnocchi Provence sautierter Brokkoli	36
Geräucherter Rindshalsbraten 48h sous-vide gegart Rosmarin Jus Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauce Grilltomate G	38
Lammracks Rosmarinjus Polenta Schnitte Ratatouille G	39.50
Niedergegarter Kalbshohrücken Senfrahmsauce Tagliatelle Sommergemüse	42.50
Rinds Entrecôte am Stück gegart Sauce Bernaise Junge Kartoffeln Marktgemüse G	47.50

Vegetarische Gerichte

Rucola Risotto mit Trockentomaten, Pinienkernen und Sbrinz Chip G	24
Hausgemachte Maiskroketten mit Melonen- Chutney und Sommergemüse L	28
Hausgemachte Frischkäseravioli mit mediterraner Gemüsesauce	32

Dessert

Käseauswahl der Dorfchäsi Melchnau mit Früchtebrot und Chutney	18.50
Erdbeer-Tiramisu	12
Dreierlei Himbeere mit Sorbet, Törtchen und Schaum	14
Exotischer Fruchtsalat mit Mohnkuchen und Kokosnussglace	16
Waldbeeren Crème mit Minze und Meringue	9