



**hirschenbad**

RESTAURANT  
LANGENTHAL

# Menüvorschläge

# Winter

(November – März)

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 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 Dezember

---

## Variation von der Rande G

Baumnuss | Frischkäse

\*\*\*

## Süsskartoffelsuppe G

Lammhackbällchen | Koriandersauerrahm

\*\*\*

## Gebratener Zander

Trauben – Grappa – Risotto

\*\*\*

## Rindsfilet «Wellington»

Trüffeljus | Röstgemüse

\*\*\*

## Schokoladen – Financier

Karamellisierte Pekannüsse | Vanille Glace

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



# Menü Januar

---

## Kaffee gebeizte Lachsforelle G

Haselnuss Mayonnaise | Yuzu | Kräutersalat

\*\*\*

## Getrüffelte Selleriesuppe

Pochierter Apfel | Lardo Crostini

\*\*\*

## Randen – Gnocchis

Baumnuss | Orange | Thymian

\*\*\*

## Glasierte Kalbsbrust G

Kalbsjus | Tessiner Polenta | Schwarzwurzel

\*\*\*

## Schokoladen – Marroni – Schnitte

Eingelegte Zwetschgen

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



# Menü Februar

---

## Knackiger Wintersalat G L

Eingelegte Rande | Nüsse | Orangen

\*\*\*

## Schwarzwurzel Cremesuppe G

Geräucherte Forelle | Dill – Öl | Zitrone

\*\*\*

## Skrei G

Cremiger Lauch | Reischips | Cranberrys

\*\*\*

## Rinds Entrecôte G

Café de Paris | Kartoffel – Kürbis Gratin | Petersilienwurzel

\*\*\*

## Kaffee – Karamell – Schnitte

Bananen Glace

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



# Menü März

---

## Pastrami L

Laugenchips | gepickelte Gurke | eingelegte Senfkörner | Portulak

\*\*\*

## Bärlauch Crèmesuppe

Croutons | Zander | Limette

\*\*\*

## Raviolo

Ei | Spinat | Ricotta

\*\*\*

## Poulet Roulade gefüllt G

Champignons | Kräuter | cremige Tessiner Polenta | Marktgemüse

\*\*\*

## Birnen – Schokoladen – Kuchen

Birne | Schokolade | Nuss | Sorbet

5 Gang Menü 79 pro Person

4 Gang Menü 69 pro Person

3 Gang Menü 59 pro Person



## Menü Winter I

---

Kartoffel – Lauchsuppe G

\*\*\*

Schweinsragout  
Nudeln | Wintergemüse L

\*\*\*

Zwetschkuchen  
Zimtglace

3 Gang Menü 40 pro Person

## Menü Winter II

---

Randensuppe  
Geröstete Baumnüsse G

\*\*\*

Kalbsschulterbraten  
Rosmarin Jus | Kartoffelgratin | Wintergemüse G

\*\*\*

Orangentiramisu mit Sorbet

3 Gang Menü 52 pro Person





## Winter Vorspeisen

---

Blattsalat mit Haselnuss Vinaigrette, Kernen und Croûtons G	11.50
Geräuchte Forelle mit Wintersalat und gepickeltem Gemüse G	16
Gebackener Ziegenkäse mit Baumnußkruste und Mandarinen L	16.50
Hausgemachte Kalbfleischterrinen mit Selleriesalat mit karamellisierten Baumnüssen G	23.50
Gemischter Salat G L	8.50

## Suppen Winter

---

Kartoffel-Lauchsuppe mit Schweinebauch G	12.50
Randen-Birnensuppe mit Meerrettich G	11
Oxtail Suppe mit seinem Ravioli L	14
Sellerie Suppe mit Apfel G	8.50

## Fischgerichte

---

Pochierte Forelle mit Safran Sauce, Frego la Sarda und Winterspinat	22   34
Gebratener Zander «Meunier» mit Salzkartoffeln	24.50   36.50
Gebratener Skrai mit Senfkohlrabi und Orangereis G	26   38



## Fleischgerichte

---

Kalbshackbraten Pilzrahmsauce   Kartoffelgratin   Wurzelgemüse	31
«Hot Pot» Pastetli   Brätkügeli   Pilze   Reis   Erbsli und Rüabli	26
Schweizer Maispoularde Zitronensauce   Gemüsereis G	36
Suure-Mocke «Hirschenbad» Kartoffelstock   Apfelrotkraut G	36
Kalbsragout «Jägerart» Spätzli   Wurzelgemüse	39
Rindsfiletwürfel Whiskey -Pfefferrahmsauce   Tagliatelle   Wintergemüse	48
Rindsfilet «Wellington» Portweinjus   Wintergemüse   <i>Kartoffelgratin (optional)</i>	56

## Vegetarische Gerichte

---

Spätzlipfanne mit winterlichem Gemüse	26
Hausgemachte Haselnusstagliatelle mit Sellerie, Quitte und Apfel L	32
Äplermagronen mit Kartoffeln und Apfelmus	24

## Dessert

---

Käseauswahl der Dorfchäsi Melchnau mit Früchtebrot und Chutney	18.50
Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce und Rahm	12
Variation von der Schokolade, Karamell und Cashew	16
Gebrannte Crème mit geröstete Mandeln G	8