



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Liebe Gäste

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat darin zu wohnen.»

W. Churchill

Frisch, saisonal, regional und hausgemacht,
so lautet das Credo für unsere neue Speisekarte.
Mit Leidenschaft zubereitet, soll Authentisches und Selbstgemachtes
Ihren Gaumen verwöhnen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an unserem Angebot und einen
gemütlichen, geselligen Abend bei uns im Hirschenbad.

Herzlich Tabea, Manuel & das «Bedli-Team»



Vorspeisen & Kleinigkeiten

Marktsalat mit einem gekochten Ei Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....	11.00 *
Nüsslersalat Mit gekochtem Ei, Speck, Crôutons und frischen Kräutern	16.00
Pastete vom Hirsch Mit Dörrfrüchten und einem Salatbouquet	16.00
Gebratene Crevetten Mit Mangold, Kürbisgemüse und Aioli	23.00
Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind Mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken und einem Wachtelei. Serviert Mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot	
70 gr	20.00
140 gr	35.00
Mit passender Spirituose 2cl	7.00
«Bedli – Plättli» <i>Ideal zum Teilen</i> Verschiedene Antipasti mit Fleisch und Käse serviert mit hausgemachtem Brot & Butter	25.00
Vegi Version.....	21.00

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.

Suppen

Kürbiscrèmesuppe.....	12.00
Tagessuppe	9.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Hauptgänge Fleisch

Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 160 gr 43.00

Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind «Surf & Turf»
Mit Hummerschwanz und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 160 gr 53.00

Grilliertes Filet vom Schweizer Rind
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 160 gr 65.00

Grilliertes Filet vom Schweizer Rind «Surf & Turf»
Mit Hummerschwanz und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 160 gr 75.00

Contiments
Dreierlei Butter 4.00
Sauce Hollandaise.....4.00
Feiner Kalbsjus..... 4.00

Kalbs Cordon Bleu
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
..... 49.00

Rehpfeffer «Bedli»
Mit Rotkraut und einer Beilage nach Wahl
..... 35.00

Beilagen
Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes Frites
Spätzli

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Hauptgänge Fisch

Roggwiler Forelle frisch aus dem Ofen
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
..... 39.00
(Auf Wunsch auch als Forellenfilet erhältlich)

Gebratene Eglifilets
An Beurre Noisette mit Mandeln, Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
..... 34.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes Frites
Spätzli



Pasta Fresca & Piemonteser Risotto

Wir freuen uns, Sie mit unserer hausgemachten und frisch von Hand produzierten Pasta verwöhnen zu dürfen, so wie mit einem auserlesenen Risotto aus dem schönen Piemont.

Tagliatelle mit gebratenen Crevetten

Mit Mangold und Sauerrahm an einer feinen Kürbissauce..... 48.00

Tagliatelle mit Rinds Entrecôte – Streifen «Steinpilz»

An einer feinen Steinpilzsauce

CLASSIC 160 gr 43.00

«Vegetarische Tagliatelle Elaia»

Mit Kirschtomaten, frischem Mangold und Belperknolle..... 21.00

Piemonteser Risotto mit gebratenen Crevetten

Mit Mangold und Sauerrahm an einer feinen Kürbissauce 48.00

Piemonteser Risotto mit Rinds Entrecôte – Streifen «Steinpilz»

An einer feinen Steinpilzsauce

CLASSIC 160 gr 43.00

«Vegetarischer Risotto «Elaia Steinpilz»

Mit Kirschtomaten, frischem Mangold und Belperknolle und Steinpilz.. 25.00 *

«Vegetarischer Risotto Elaia»

Kürbisrisotto mit Mangold und Belperknolle..... 21.00 *

*Beide Gerichte können vegan bestellt werden.

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Kinder

Piemonteser Risotto mit Gemüse.....	12.00
Hausgemachte Tagliatelle Napoli mit Reibekäse.....	12.00
Gebratene Pouletstreifen mit Kräuterbutter, Gemüse & Pommes	15.00
Räuberteller	3.00

«Kinderportion»

Einige Gerichte unserer Karte können wir als Kinderportion servieren - wir verrechnen die Hälfte des Kartenpreises

«Geteilt»

Zwei Kinder teilen sich ein Gericht aus der Karte, wir servieren dieses auf zwei Teller aufgeteilt.



Desserts

«Allem kann ich widerstehen, nur der Versuchung nicht.»
«Oscar Wilde»

Crème brûlée «Bedli»	
Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée	9.00
«Panna Cotta Zwetschge»	
Mit marinierten Zwetschgen.....	8.00
Hausgemachter Schoggikuchen mit Schlagrahm.....	12.00
“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross.....	12.00
«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross.....	12.00
«Coupe Saison»	
Vanille Glacé, Vermicelles und Meringue Streusel & Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross.....	12.00
Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment	4.00
Glacé: Erdbeere / Kaffee / Fiori di Latte / Tiramisu	
Sorbet : Birne / Aprikose / Zitrone	
Schlagrahm.....	1.50
Käsevariation mit Feigensenf.....	17.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.
Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Am Mittag

Mittagsmenü Fleisch oder Vegi MITTWOCH - SAMSTAG

Inklusive eines Salat *oder* einer Tagessuppe

Fleisch 21.50

Vegetarisch 19.50

Marktsalat mit einem gekochten Ei ,

Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce»..... 11.00

Pastete vom Hirsch

Mit Dörrfrüchten und einem Salatbouquet 16.00

Kürbiscrèmesuppe..... 12.00

Tagessuppe 9.00

Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind

mit Kapernäfel, Zwiebeln, Essigurken und einem Wachtelei
serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot

70 gr 20.00

140 gr 35.00

Mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich..... 7.00

Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

CLASSIC 160gr 43.00

Kräuterbutter / Kalbsjus / 4.00

Kalbs Cordon Bleu

Mit Marktgemüse und Pommes Frites

..... 49.00

Rehpfeffer «Bedli»

Mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli 35.00

«Vegetarische Risotto «Elaia Steinpilz»

Mit Kirschtomaten, frischem Mangold und Belperknolle und Steinpilz.. 25.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt.

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Sonntag Nachmittag

Marktsalat mit einem gekochten Ei , Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....	11.00
Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind Mit Kapernäfel, Zwiebeln, Essigurken und einem Wachtelei, serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot	
70 gr	22.00
140 gr	35.00
Mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich	7.00
«Bedli – Plättli» <i>Ideal zum Teilen</i> Verschiedene Antipasti mit Fleisch und Käse serviert mit hausgemachtem Brot & Butter	25.00
Vegi Version.....	21.00
Kürbiscrèmesuppe	12.00
Tagessuppe	9.00