



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
Rande & gebackener Ziegenkäse Mit mit gehackten Nüssen und Joghurt	16.00
Enten – Rilette Mit Apfelragout, Meerrettichbutter und Röstbrot.....	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
Hummer - Bruschetta Mit Avocado, frischer Kresse und Mango.....	25.00

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.

Suppen

Französische Zwiebelsuppe	12.00
Tagessuppe	9.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt. / 8.1 % ab 01.01.2024

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

Paniertes Schweinskotelette vom Schweizer Edelschwein
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 200 gr. 32.00

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

Contiments:

Dreierlei Butter 4.00
Sauce Hollandaise..... 4.00
Feiner Kalbsjus..... 4.00
Hummerschwanz 10.00

Kalbs Cordon Bleu
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl 49.00

Suure Mocke «Bedli»
Mit Rotkraut und einer Beilage nach Wahl 38.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes Frites
Kartoffelgratin



Hauptgänge Fisch

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

Gebratener Kabeljau
mit Rahmsauerkraut, Rüebligemüse und einer Beilage nach Wahl 34.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes Frites
Kartoffelgratin

Ausserdem

«Bedli – Käseschnitte»
Mit Raclettekäse, Rohschinken, Spiegelei und Röstzwiebeln 23.00

Wurst & Käsesalat
Mit hausgemachtem Brot..... 20.00

Pinsa «Margherita»
Mit fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella und frischen Kräutern. 20.00

Pinsa «Tartufo»
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Trüffel und Rucola. 28.00



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 Trüffel Carbonara

Mit frischem Spinat, Wintertrüffel, Pancetta, Parmesan & Eigelb..... 35.00

Tagliatelle mit Rinds Entrecôte – Streifen «Stroganoff»

An einer feinen Stroganoff Sauce

CLASSIC 160 gr..... 43.00

Tagliatelle Kalbsleber

An einer kräftigen Kalbsjus mit Zwiebeln und Äpfelchen..... 28.00

Vegetarische Tagliatelle Gorgonzola

Mit Kirschtomaten, frischem Spinat, Birne und Gorgonzolasauce..... 21.00

Piemonteser Risotto mit Rinds Entrecôte – Streifen «Stroganoff»

An einer feinen Stroganoff Sauce

CLASSIC 160 gr..... 43.00

Vegetarischer Trüffel - Risotto

Mit Kirschtomaten, frischem Spinat und Wintertrüffel..... 35.00 *

Vegetarischer Risotto Gorgonzola

Mit Kirschtomaten, frischem Spinat, Birne und Gorgonzola.....21.00

*Beide Gerichte können vegan bestellt werden.

Preise inklusive 7.7 % MwSt. / 8.1 % ab 01.01.2024

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
Gebackene Poulet Nuggets mit Gemüse und Pommes.....	13.50
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.



Preise inklusive 7.7 % MwSt. / 8.1 % ab 01.01.2024

Machen Sie uns auf Ihre Allergien aufmerksam!

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen werden ausgehängt.



Desserts

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

Crème brûlée «Bedli» Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée	9.00
Cheese – Cake nach Art des Hauses Mit gehackten Nüssen und Eierlikör	14.00
Birne «Helene» Mit Vanilleeis und 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, Meringue & Schlagrahm Klein	8.00
Gross	12.00
Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment	4.00
Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Schoggi	
Sorbet : Birne / Zitrone / Zwetschge	
 Schlagrahm	1.50
 Käsevariation mit Feigensenf.....	17.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt. / 8.1 % ab 01.01.2024

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

Enten – Rilette

Mit Apfelragout, Meerrettichbutter und Röstbrot..... 23.00

Französische Zwiebelsuppe..... 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

Suure Mocke «Bedli»

Mit Rotkraut und einer Beilage nach Wahl..... 38.00

«Vegetarischer Risotto Gorgonzola

Mit Kirschtomaten, frischem Spinat, Birne und Gorgonzola..... 21.00

Pinsa «Margherita»

Mit fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella und frischen Kräutern. 20.00

Preise inklusive 7.7 % MwSt. / 8.1 % ab 01.01.2024

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

Französische Zwiebelsuppe..... 12.00
Tagessuppe 9.00

«Bedli – Käseschnitte»
Mit Raclettekäse, Rohschinken, Spiegelei und Röstzwiebeln..... 23.00

Wurst & Käsesalat
Mit hausgemachtem Brot..... 20.00

Pinsa «Margherita»
Mit fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella und frischen Kräutern. 20.00

Pinsa «Tartufo»
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Trüffel und Rucola. 28.00