



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 *
Vegetarischer Cesaer-Salad «Bedli» Mit gekochtem Ei, Crôutons, frischen Kräutern und Parmesan	16.00
Cesaer-Salad vom Perhuhn «Bedli» Mit Ei, Pancetta, Crôutons, frischen Kräutern und Parmesan.....	25.00
Dreierlei Bruschetta Olive Tomate Thunfisch.....	16.00 *
“Dyhrberg” Rauchlachs aus Bolmö im Holzofen geräuchert Mit Honig-Senf-Sauce, Spargel und zarten Salatherzen	25.00
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
«Dyhrberg» Fischknusperli Mit Tatarsauce und Zitrone	
5 Stk.	13.00
7 Stk.	18.00
“Pinsa Margherita”...zum Teilen auch als Vorspeise geeignet. Mit fruchtiger Tomatensauce , Mozzarella und frischen Kräutern	20.00

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.

Suppen

Spargel Crèmesuppe mit Crôutons.....	12.00
Tagessuppe	9.00

Preise inklusive 8.1 % 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 ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 160 gr. 43.00

Gebratene Perlhuhn-Brust aus Frankreich
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC. 35.00

Contiments:

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

Kalbs Cordon Bleu «Klassik»
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
..... 49.00

Kalbs Cordon Bleu «quattro formaggi»
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
..... 49.00

Portion gemischter Spargel
Mit Nussbutter und einer Beilage nach Wahl
..... 25.00*

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes Frites
Rosmarin-Kartöffelchen

Preise inklusive 8.1 % 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 aus dem Wasser

Gebratener Pulpo

Mit Artischockengemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
..... 39.00

Filet vom St. Pierre an Bärlauch-Buttermilch-Sauce

Mit Friséesalat ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
..... 34.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes Frites

Rosmarin-Kartöffelchen

St. Pierre | Die Legende besagt...

Dass vor über 2000 Jahren der heilige Petrus über den See Genezareth fuhr. Im fiel ein Geldstück in den See, welches sich ein Fisch schnappen wollte.

Petrus griff sofort nach dem Fisch und holte sich das Geldstück zurück, dabei hinterliess er seinen Fingerabdruck auf der Haut des Fisches.

Der dunkle Abdruck seitlich auf dem Fisch ist das unverkennbare Erkennungszeichen dieses Fisches.

Preise inklusive 8.1 % 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.



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 Pulpo

An kräftiger Krustentiersauce mit Artischocken und frischen Kräutern..... 35.00

Tagliatelle mit Rinds Entrecôte – Streifen

An einer feiner Morchelrahmsauce

CLASSIC 160 gr..... 43.00

Vegetarische Tagliatelle mit zweierlei Spargel

Mit Kirschtomaten, frischem Spinat und gemischtem Spargel..... 21.00

Piemonteser Risotto mit Pulpo

An kräftiger Krustentiersauce mit Artischocken und frischen Kräutern.....35.00

Piemonteser Risotto mit Rinds Entrecôte – Streifen

An einer feinen Morchelrahmsauce

CLASSIC 160 gr.....43.00

Piemonteser Risotto mit zweierlei Spargel

Mit Kirschtomaten, frischem Spinat und gemischtem Spargel.....21.00*

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.



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 8.1 % 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.



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 Zitrone und Cantucciniboden	14.00
“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross	12.00
Caramel «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross	12.00
«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross	12.00
«Coupe Saison»	
Vanille mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross	12.00
Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment	4.00
Glacé: Erdbeere / Kaffee / Schoggiglacé / Caramel	
Sorbet : Himbeere / Zitrone / Mango	
Schlagrahm	1.50

Unsere feine Käsevariation präsentieren wir Euch auf der nächsten Seite =>



Käsevariation mit Feigensenf..... 17.00

Wir präsentieren Euch unsere Käse von JUMI in Boll...

Jeden Morgen und jeden Abend bringen die Bauern von den umliegenden Höfen die Milch ihrer Kühe in die Käserei. Diese Milch wird frisch zu den verschiedensten Rohmilchkäsen verarbeitet. Es hat für jeden etwas dabei. Alle Kühe geniessen das Leben draussen und erhalten ausschliesslich hofeigenes Futter. Sie wachsen in Muttertierhaltung auf. Auf Antibiotika und Hormone wird verzichtet.

Wir wünschen Euch viel Freude an diesen aussergewöhnlichen Käsen.

Beschrieb:

«Dr Bsoffnig»

Er überzeugt mit seinem zart schmelzenden Teil und seinem breiten Geschmacksspektrum. Dieses reicht von gesottener Butter, über geröstete Kernen bis hin zu gegärten Früchten. Auf ein Kilo Käse kommt einen Liter Rotwein und Trester aus der Weinproduktion.

Kuhmilch | Trester | Rotwein | Rohmilch | 11 Monate | Halbhartkäse

«Blaus Hirni»

Am Anfang ganz sanft, doch nach einigen Augenblicken entfacht dieser einzigartige Käse sein volles Bouquet. Der Teig zergeht auf der Zunge und seine sämige Beschaffenheit schmeichelt dem Gaumen. Wir fühlen Röstaromen, welche mit einer leichten Säure ein überraschendes und erfrischendes Erlebnis bieten.

Kuhmilch | Rohmilch | 2 Wochen – 8 Monate | Weichkäse | Blauschimmel

«Abe Rot»

Sämiger, mittelfester Teig welcher sich herrlich sämig im Gaumen präsentiert und dies trotz der brüchigen Struktur. Er erfreut uns mit einer Mischung aus Apfel, gerösteten Haselnüssen und frischer Butter.

Kuhmilch | Rohmilch | ab 9 Wochen | Halbhartkäse | Rotschmiere

«Schlossberg Alt»

Charaktervoller Hartkäse. Dieses Bijou schafft es mit seinem Alter und seinen Salztränen eine beeindruckende Sämigkeit zu besitzen.

Kuhmilch | Rohmilch | ca. 14 Monate | Hartkäse

Preise inklusive 8.1 % 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*

“Dyhrberg” Rauchlachs aus Bolmö im Holzofen geräuchert
Mit Honig-Senf-Sauce, Spargel und zarten Salatherzen 25.00

Spargelcrèmesuppe mit Crôutons 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 und / oder Kalbsjus je 4.00

Kalbs Cordon Bleu
Mit Marktgemüse und Pommes Frites
..... 49.00

Gebratene Perlhuhn-Brust aus Frankreich
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl
..... 35.00

Piemonteser Risotto mit zweierlei Spargel
Mit Kirschtomaten, frischem Spinat und gemischtem Spargel..... 21.00*

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

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.



Sonntag Nachmittag

Marktsalat mit einem gekochten Ei
Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....11.00 *

Vegetarischer Cesaer-Salad «Bedli»
Mit gekochtem Ei, Crôutons, frischen Kräutern und Parmesan.....16.00

Dreierlei Bruschetta
Olive | Tomate | Thunfisch.....16.00 *

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 2cl7.00

«Dyhrberg» Fischknusperli
Mit Tatarsauce und Zitrone
5 Stk.....13.00
7 Stk.....18.00

Pommes frites
Mit Mayo und Ketchup
Klein.....5.00*
Gross.....8.00*

“Pinsa Margherita”... *auch zum Teilen geeignet.*
Mit fruchtiger Tomatensauce , Mozzarella und frischen Kräutern20.00

*Dieses Gericht kann vegan bestellt werden.

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Crôutons.....12.00
Tagessuppe9.00

Preise inklusive 8.1 % 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.



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 Zitrone und Cantucciniboden..... 14.00

“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons 10.00

Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross 12.00

Caramel «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross 12.00

«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

«Coupe Saison»

Vanille mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment 4.00

Glacé: Erdbeere / Kaffee / Schoggiglacé / Caramel

Sorbet : Himbeere / Zitrone / Mango

Schlagrahm 1.50

Käsevariation mit Feigensenf..... 17.00

Preise inklusive 8.1 % 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
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 8.1 % 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.