



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 *
Caesar Salad Vegi Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern & Parmesan....	16.00
Caesar Salad Poulet Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern & Parmesan	25.00
Carpaccio vom Rind an feiner Kräuter-Vinaigrette Mit Parmesan und einem kleinen Salatbouquet	24.00
Grillierter Markknochen mit Cremolata Dazu wird Röstbrot serviert.....	15.00
Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken und einem Wachtelei serviert mit hausgemachter Tatarsauce und Röstbrot	
70 gr	20.00
140 gr	39.00
mit passender Spirituose 2cl	7.00
Fischknusperli vom Egli Mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone	
4 Stück.....	15.00
7 Stück.....	18.00
Schälchen Pommes frites.....	5.00

Suppen

Spargelcémesuppe mit Backerbsen und Kräutern.....	13.00
Tagessuppe	9.00

**Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden.*

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

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

Gebratener Lammrücken Provencal mit Bärlauchkruste
Mit Artischocke und Ratatouille 52.00

Contiments

Kräuterbutter 2.00
Bärlauch-Hollandaise 4.00
Sauce Hollandaise 4.00
Feiner Kalbsjus 4.00

Paniertes Schnitzel vom Schwein
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl 32.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl 49.00

Zarte Kalbsbäcklein 24 Stunden geschmort
Mit Marktgemüse ODER Spargel und einer Beilage nach Wahl 38.00

Bedli Burger «Extra» 200 g vom Biokalb aus Langenegg
mit Käse, Spiegelei, Salat, Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten und Salsa Rosa dazu
servieren wir Pommes Frites und Weisskohlsalat
..... 34.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes Frites
Frühlingskartoffel mit Rosmarin



Aus dem Wasser

Gebratener St. Pierre

An Bärlauch-Buttermilchsauce mit Frisée-Salatgarnitur
und einer Beilage nach Wahl..... 35.00

Beilagen

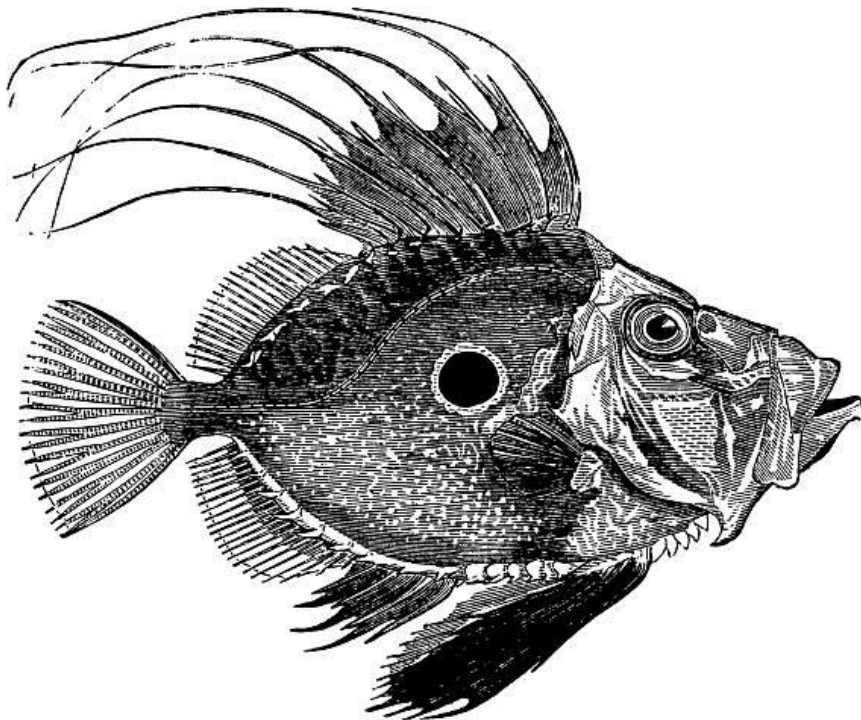
Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes Frites

Frühlingskartoffeln mit Rosmarin

Auf den Flanken des diskusartigen Körpers befindet sich ein runder, schwarzer, gelb umrandeter Fleck. Der Legende nach sind dies die Spuren der Fingerabdrücke des Apostels Petrus, der diesem Fisch einst ein Goldstück aus dem Maul gezogen haben soll...



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 «Crevetten»

Mit feinen Riesencrevetten, Artischocken und frischen Kräutern..... 32.00

Tagliatelle mit Rinds Entrecôte–Streifen «Morchel»

an feiner Morchelrahmsauce

CLASSIC 160 gr 43.00

«Vegetarische Tagliatelle Spargel»

Mit Tomaten, frischem Spinat und gemischtem Spargel 25.00

«Tagliatelle Bärlauch»

Mit Tomaten, frischem Spinat und Bärlauch 21.00

Piemonteser Risotto mit Rinds Entrecôte–Streifen «Morchel»

An feiner Morchelrahmsauce

CLASSIC 160 gr 43.00

Vegetarischer Risotto «Crevetten»

Mit feinen Riesencrevetten, Artischocken und frischen Kräutern

..... 32.00

«Vegetarischer Risotto Spargel

Mit Tomaten, frischem Spinat und gemischtem Spargel 25.00*

«Bärlauch Risotto

Mit Tomaten, frischem Spinat und Bärlauch 21.00*

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*

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
Chicken Nuggets mit Gemüse & Pommes frites	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
Caramelköpfchen	
Ein Klassiker mit Schlagrahm serviert.....	8.00
Hausgemachte Lava-Schoggiküchlein 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
Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment	4.00
Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Schoggi	
Sorbet : Birne / Zwetsche / Zitrone	
Schlagrahm.....	1.50
Passender «Gügs» zum Sorbet.....	5.00
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.



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 ein 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



Am Mittag

Mittagsmenü Fleisch oder Vegi MITTWOCH – FREITAG & AM SONNTAG

Inklusive Salat oder Tagessuppe

Fleisch	21.50
Vegetarisch	19.50

Sonntagsmenü Preis gemäss Menüplan

Marktsalat mit einem gekochten Ei ,

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

Caesar Salad Vegi

Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern & Parmesan 16.00

Caesar Salad Poulet

Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern & Parmesan 25.00

Tatar «Hirschenbad» vom Schweizer Rind

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

70 gr	20.00
140 gr	39.00
mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich.....	7.00

Spargelcémesuppe mit Backerbsen und Kräutern..... 12.00

Tagessuppe

Grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

mit Marktgemüse und Pommes Frites

CLASSIC 160gr	43.00
Kräuterbutter.....	2.00

Kalbs Cordon Bleu

mit Marktgemüse und Pommes Frites..... 49.00

Tagliatelle «Crevetten»

Mit feinen Riesencrevetten, Artischocken und frischen Kräutern..... 32.00

«Bärlauch Risotto

Mit Tomaten, frischem Spinat und Bärlauch

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*

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.



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 20.00
140 gr 39.00
mit passender Spirituose 2 cl zuzüglich..... 7.00

Flammkuchen «Bedli»

Classic..... 21.00
Vegi..... 19.00

Pommes Frites

mit Mayo und Ketchup

Klein.....5.00*
Gross.....8.00*

Fischknusperli vom Egli

Mit hausgemachter Tartarsauce und Zitrone

4 Stück..... 15.00
7 Stück..... 18.00
Schälchen Pommes frites..... 5.00

Spargelcémesuppe mit Backerbsen und Kräutern..... 12.00

Tagessuppe 9.00

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*



Desserts

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

Crème brûlée «Bedli»	
Ein luftiges, leichtes Wölklein einer Crème brûlée	9.00
Caramelköpfchen	
Ein Klassiker mit Schlagrahm serviert.....	8.00
Hausgemachte Lava-Schoggiküchlein 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
Kugel Glacé aus dem aktuellen Sortiment	4.00
Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Schoggi	
Sorbet : Birne / Zwetsche / Zitrone	
Schlagrahm.....	1.50
Passender «Gügs» zum Sorbet.....	5.00
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.