



hirschenbad

RESTAURANT
LANGENTHAL

Liebe Gäste

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

W. Churchill

Frisch, saisonal, und hausgemacht,
so lautet das Credo für unserer 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, Croûtons und frischen Kräutern 16.00 *

Nüsslersalat mit gebratenen Pilzen
Gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern 19.00 *

Die beiden Nüsslersalate können auch vegetarisch bestellt werden!

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

Suppen

Kürbiscrèmesuppe..... 13.00
Tagessuppe 9.00

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Karte
«Vom Wild, Garten & Wald»

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

Contiments

Kräuterbutter 2.00

Feiner Kalbsjus 4.00

Pilzrahmsauce 4.00

Schweinskotelette

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl 35.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl 49.00

In Jus geschmorte Kalbsbacken mit Kürbisgemüse & Pastinake

Und einer Beilage nach Wahl 48.00

Bedli Burger «Extra» 200 g vom Bio Kalb aus Langenegg

Mit Käse, Spiegelei, Salat, Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten

und Salsa Rosa dazu servieren wir Pommes frites.

..... 34.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes frites

Hausgemache Spätzli

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Karte
«Vom Wild, Garten & Wald»

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.



Aus dem Wasser

Gebratene Eglifilets

An Beurre Noisette mit Mandeln, Rahmsauerkraut
und einer Beilage nach Wahl..... 35.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

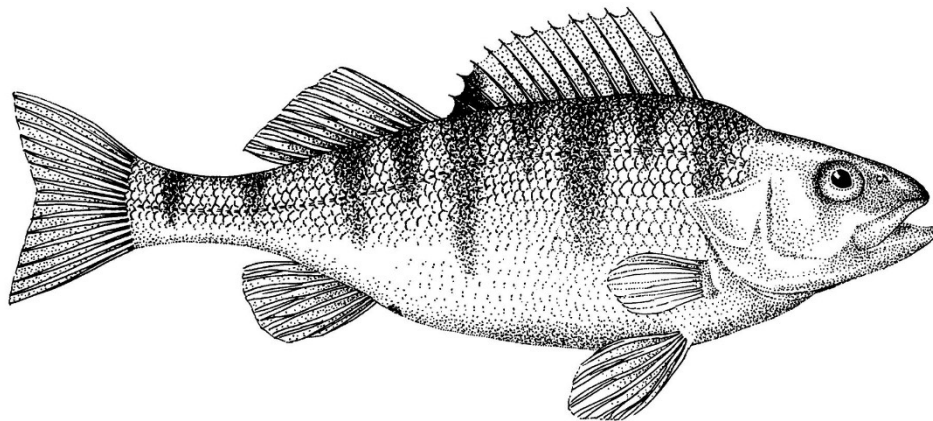
Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes frites

Hausgemachte Spätzli

«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen»

Sokrates



Der Flussbarsch (Perca fluviatilis), am Bodensee Kretzer, in der Schweiz auch Egli genannt, ist ein in ganz Europa vorkommender Süßwasserfisch. Von der IUCN wird der Flussbarsch als „nicht gefährdet“ eingestuft. Der Flussbarsch wurde in Deutschland zum Fisch des Jahres 2023 gekürt.

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 Tagliatelle verwöhnen zu dürfen, so wie mit einem auserlesenen Risotto aus dem schönen Piemont.

Tagliatelle «Steinpilz»

Mit gebratenem Chicorée und Sauerrahm.....32.00

Tagliatelle mit «Rinds Entrecôte–Streifen Stroganoff Bedli»

CLASSIC 160 gr. 43.00

«Vegetarische Tagliatelle Kürbis»

Mit frischem Spinat, Kürbisgemüse und Belperknolle 25.00

«Ravioli des Tages»

Nach Lust und Laune des Chefs 35.00

Piemonteser Risotto «Steinpilz»

Mit gebratenem Chicorée und Sauerrahm..... 32.00*

Piemonteser Risotto mit «Rinds Entrecôte–Streifen Stroganoff Bedli»

CLASSIC 160 gr 43.00

«Vegetarischer Piemonteser Risotto Kürbis »

Mit frischem Spinat, Kürbis und Belperknolle 25.00*

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Karte
«Vom Wild, Garten & Wald»

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.

-DIESE GERICHTE SIND DEN KINDERN VORBEHALTEN.-





Desserts

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

Crème brûlée «Bedli»

Ein luftiges, leichtes Wölkchen einer Crème brûlée 9.00

Hausgemachter Cheesecake mit Zwetschge und Zimt..... 15.00

“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons 10.00

Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross 12.00

Coupe Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringuestreusel & Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

«Vanille & Kürbis»

Eine Kugel Vanilleglacé mit Kürbiskernöl..... 6.50

Hausgemachte Glacé diverse Aromen

Der Service gibt gerne Auskunft 5.00

Kugel Glacé Klassiker 4.00

Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Caramel / Schoggi

Sorbet : Birne / Zwetschge / Cassis

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 Käsespezialitäten.

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

«Summer Himmu»

Diese Romanze zwischen Kuhmilch und Blauschimmel überrascht im Gaumen mit seiner Sämigkeit, den feinen Kristallen, so wie einer gewissen Schärfe vom Blauschimmel.

Kuhmilch | Rohmilch | 4 Monate | Halbhartkäse | Blauschimmel

«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 – 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*

Nüsslersalat

Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern 16.00 *

Nüsslersalat mit gebratenen Pilzen

Gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern 19.00 *

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 2 cl zuzüglich 7.00

Tagessuppe 9.00

Kürbiscrèmesuppe..... 13.00

Gereiftes grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

CLASSIC 160 gr 43.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer

Mit Marktgemüse und Pommes frites 49.00

Rehragout «Bedli»

Mit Rotkraut und hausgemachten Spätzli 49.00

Piemonteser Risotto «Steinpilz»

Mit gebratenem Chicorée und Sauerrahm..... 32.00*

«Vegetarische Tagliatelle Kürbis»

Mit frischem Spinat, Kürbisgemüse und Belperknolle 25.00

**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.



Sonntag Nachmittag

Marktsalat mit einem gekochten Ei , Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....	11.00*
Nüsslersalat Mit gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern	16.00 *
Nüsslersalat mit gebratenen Pilzen Gekochtem Ei, Speck, Croûtons und frischen Kräutern	19.00 *
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 2 cl zuzüglich	7.00
Flammkuchen «Classic» Mit Speck, Zwiebeln und Sauercreme	21.00
Flammkuchen «Jäger» Wildrohschinken, Belperknolle und Sauercreme	25.00
Flammkuchen «Herbst Deluxe» Vegi Käse Trüffel, Nüssler und Sauercreme.....	28.00
Pommes Frites mit Mayo und Ketchup	
Klein.....	5.00*
Gross.....	8.00*
Kürbiscrèmesuppe	13.00
Tagessuppe	9.00

**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.



Desserts

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

Crème brûlée «Bedli»

Ein luftiges, leichtes Wöcklein einer Crème brûlée 9.00

Hausgemachter Cheesecake mit Zwetschge und Zimt..... 15.00

“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons 10.00

Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant

Klein 8.00

Gross 12.00

Coupe Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringuestreusel & Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm

Klein 8.00

Gross 12.00

«Vanille & Kürbis»

Eine Kugel Vanilleglacé mit Kürbiskernöl..... 6.50

Hausgemachte Glacé diverse Aromen

Der Service gibt gerne Auskunft 5.00

Kugel Glacé Klassiker 4.00

Glacé: Erdbeere / Kaffee / Vanille / Caramel / Schoggi

Sorbet : Birne / Zwetschge / Cassis

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.



Vom Wild, Garten & Wald



Vorspeisen

Terrine vom Wild Mit Dörrfrüchten, Preiselbeeren und einem Salatbouquet	16.00
Wildkraftbrühe Mit Markklösschen.....	13.00

Hauptgänge

Rehschnitzel Classic Mit Rosenkohl, Apfel, Maroni und Preiselbeeren an einer kräftigen Balsamico Jus und mit einer Beilage nach Wahl	45.00
Rehragout «Bedli» Mit Rotkraut und einer Beilage nach Wahl	49.00
Gebratenes Hirschkotelette Mit Spitzkohl und Zwetschge und einer Beilage nach Wahl	49.00
Spätzlipfanne Mit Kürbisgemüse, Käse und Röstzwiebeln.....	25.00
Alles ausser Wild Spätzli, Rosenkohl, Apfel, Maroni und Preiselbeeren	25.00
Contiments Kräuterbutter	2.00
Feiner Kalbsjus	4.00
Pilzrahmsauce.....	4.00

Beilagen

Hausgemachte Tagliatelle | Sämiger Risotto | Pommes Frites | Hausgemache Spätzli

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.