



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 *
Zweierlei vom Kalbsbries Mit Rucola Salat, Radieschen und Schnittlauch-Vinaigrette	26.00
Rauchlachs aus dem Holzofen Mit jungem Lattich-Salat und Salsa Verde	25.00
Caesar Salat Mit Romanasalat, Ei, Crôutons, Tomaten, Pancetta & Parmesan.....	18.00
Caesar Salat Mit Romanasalat, Ei, Crôutons, Tomaten & Parmesan.....	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

Suppen

Bärlauch-Crèmesuppe	12.00
Tagessuppe	9.00

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*



Hauptgänge Fleisch

Gereiftes grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind
Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl
CLASSIC 200 gr 56.00

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

Contiments

Kräuterbutter 2.00
Feiner Kalbsjus 4.00
Hollandaise 4.00

Spargel anstatt Marktgemüse (*solange Saison*) 4.00

Gefüllte Maispouardenbrust
Mit Löwenzahn-Salat an Kartoffel-Speck-Dressing
sowie einer Beilage nach Wahl 38.00

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

Bedli Burger «Extra» 200 g vom Weiderind
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
Rosmarin-Kartöffelchen



Aus dem Wasser

Gebrautes Filet vom St. Pierre
Mit Friséesalat und einer Beilage nach Wahl..... 42.00

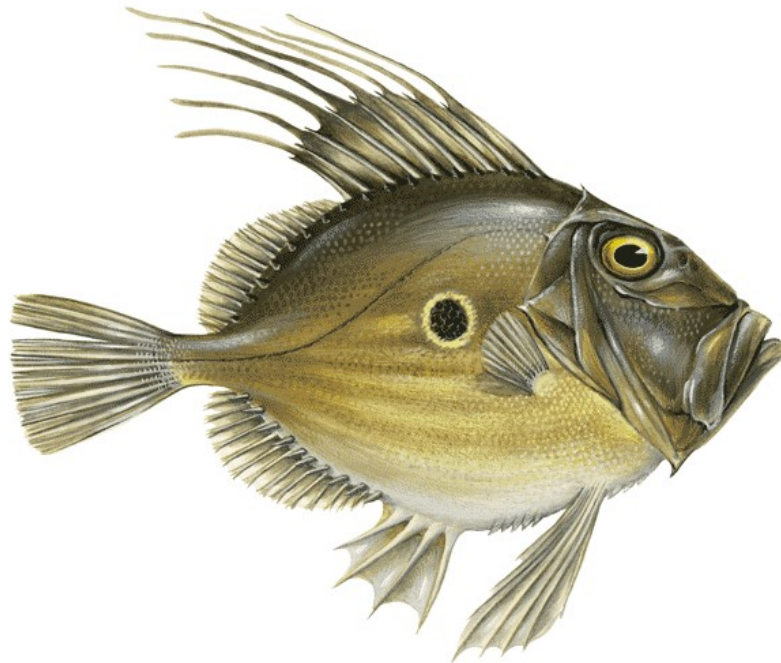
Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes frites

Rosmarin-Kartöffelchen



Der St. Pierre (Petersfisch) verdankt seinen Namen der Legende, dass der Apostel Petrus bei dem Versuch, eine ins Meer gefallene Münze zu bergen, den Fisch griff. Der dunkle, kreisrunde Fleck an seiner Flanke gilt als der verewigte Daumenabdruck des heiligen Petrus.

St. Pierre ist eine wahre Delikatesse, beinahe grätenfrei mit festem und doch zartem Fleisch. weltweit in tropischen bis gemäßigten Küstengewässern verbreitet. Sein Hauptvorkommen umfasst den Ostatlantik, das Mittelmeer, das Schwarze Meer sowie den Indopazifik.

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 St. Pierre «Bouillabaisse»

An einer Krustentier-Bisque mit Meeresfrüchten und Spinatgemüse..... 42.00

«Vegetarische Tagliatelle Bärlauch»

Mit geschwenkten Erbsen und Bärlauchpesto..... 25.00

Piemonteser Risotto mit «Rinds Entrecôte–Streifen «Morchel»

An einer würzigen Morchelrahmsauce..... 43.00

«Vegetarischer Risotto Bärlauch»

Mit geschwenkten Erbsen und Bärlauchpesto..... 25.00*

**Diese Gerichte können auch vegan bestellt werden.*

«Kein Genuss ist vorübergehend.
Den Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.»
Johann W. von Goethe

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.-



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
«Caramel-Chöpfli Classic»	8.00
“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross	12.00
Zitronen-Tarte	
Mit hausgemachter Holunder Glacé	15.00
«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross	12.00
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

Wochenmenüs Fleisch oder Vegi MITTWOCH – FREITAG & AM SONNTAG

Inklusive Salat *oder* Tagessuppe

Fleisch & Fisch..... 21.50

Vegetarisch 19.50

-Sonntagsmenü Preis gemäss Menüplan-

Marktsalat mit einem gekochten Ei ,

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

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

Bärlauch-Crèmesuppe 12.00

Gereiftes grilliertes Entrecôte vom Schweizer Rind

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

CLASSIC 200 gr 56.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer

Mit Marktgemüse und Pommes frites 49.00

Piemonteser Risotto mit «Rinds Entrecôte–Streifen «Morchel»

An einer würzigen Morchelrahmsauce..... 43.00

«Vegetarischer Risotto Bärlauch»

Mit geschwenkten Erbsen und Bärlauchpesto..... 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*

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 «Vegi»

Zwiebeln, Cherrytomaten und Sauercreme 19.00

Pommes Frites

mit Mayo und Ketchup

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

Tagessuppe 9.00

Tagessuppe gross 15.00

**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
«Caramel-Chöpfl Classic»	8.00
“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross	12.00
Zitronen-Tarte	
Mit hausgemachter Holunder Glacé	15.00
«Coupe Dänemark» mit Schlagrahm	
Klein	8.00
Gross	12.00
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.