



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 *
Burrata Panzanella Salat Mit Tomate, Gurke, geröstetem Brot & frischem Basilikum.....	18.00
« Bedli-Plättli » Mit verschiedenem Käse, Fleisch und Wurstwaren, Grillgemüse, sowie weitere Leckereien, dazu servieren wir hausgemachtes Brot	
Klein.....	20.00
Gross.....	25.00
« Bedli-Plättli Vegi » Mit verschiedenem Käse, Grillgemüse, sowie weitere Leckereien, dazu servieren wir hausgemachtes Brot	
Klein.....	18.00
Gross.....	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	39.00
Mit passender Spirituose 2cl	7.00

Suppen

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.



Sommerliche Salate

...ganz nach Lust und Laune...

Grosser Marktsalat mit einem gekochten Ei

Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce».....16.00*

- Mit gebratener Pouletbrust und Aprikose..... +16.00
- Mit gebratenem Pulpo und Wassermelone.....+18.00
- Mit gebratenem Schweizer Rindsfilet 160 g.....+49.00
- Mit Grillgemüse..... +8.00*

Wassermelone & Feta

Marinierte Melone mit Fetakäse und eingelegten Kalamataoliven.....25.00

Aus dem Wasser

Gebratener Tagesfisch ODER Pulpo

Mit Peperonata und einer Beilage nach Wahl.....42.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle

Sämiger Piemonteser Risotto

Pommes frites

Kartoffelstock

**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.



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

Roastbeef vom Schweizer Rind
Mit Tartarsauce und einem kleinen Salat..... 28.00
Schälchen Pommes dazu.....5.00

Contiments

Kräuterbutter 2.00
Feiner Kalbsjus 4.00
Pfeffersauce..... 4.00

Maispoulardenbrust an kräftiger Jus
Mit Marktgemüse 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 150 g «Swiss Wagyu Beef»
Mit Käse, Spiegelei, Salat, Röstzwiebeln, Gurken, Tomaten
und Salsa Rosa dazu servieren wir Pommes frites.
..... 35.00

Beilagen

Pasta Fresca - hausgemachte Tagliatelle
Sämiger Piemonteser Risotto
Pommes frites
Kartoffelstock



Pasta Fresca

Wir freuen uns, Sie mit unserer hausgemachten und frisch von Hand produzierten Tagliatelle verwöhnen zu dürfen.

Tagliatelle «Pulpo»

An einer Peperonata und frischem Basilikum..... 42.00

Tagliatelle «Rinds Entrecôte–Streifen «Cacio e Pepe»

An einer würzigen Pfeffersauce mit Pecorino-Käse..... 43.00

«Vegetarische Tagliatelle Sommer»

An Peperonata mit geschwenkten Kirschtomaten..... 25.00

«Vegetarische Ravioli Zitrone Ricotta»

Mit sizilianischem Olivenöl und geschwenktem Salbei. 27.00

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



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
“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross	12.00
Erdbeer-Tiramisu	
Ohne Alkohol	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 / Tiramisu / Schoggi	
Sorbet : Passionsfrucht / Zitrone / Aprikose	
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:

«Blaus Hirni»

Zu Beginn berührt das Blaue Hirni die Zungenspitze noch mit Samthandschuhen, erst später entfacht es sein volles Bouquet. Der Teig zergeht förmlich auf der Zunge, Die Kraft erhält dieser Käse durch seine Röstaromen. Abgerundet wird das Ganze mit einer leichten Säure, welche ein erfrischendes Erlebnis bietet.

Kuhmilch | 2erlei Blau-Schimmel | Rohmilch | ca. 5 Wochen | Weichkäse

«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, Fisch oder Vegi DIENSTAG – FREITAG

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*

Burrata Panzanella Salat

Mit Tomate, Gurke, geröstetem Brot & frischem Basilikum..... 18.00

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

Grosser Marktsalat mit einem gekochten Ei und Grillgemüse

Sowie Kernen und frischen Kräutern an unserer «Bedli-Salatsauce» 24.00*

Roastbeef vom Schweizer Rind

Mit Tartarsauce und einem kleinen Salat..... 28.00

Schälchen Pommes dazu.....5.00

Gereiftes grilliertes Filet vom Schweizer Rind

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl

CLASSIC 160 gr 65.00

Kalbs Cordon Bleu mit Bauernschinken und Greyezer

Mit Marktgemüse und einer Beilage nach Wahl 49.00

«Vegetarische Ravioli Zitrone Ricotta»

Mit sizilianischem Olivenöl und geschwenktem Salbei. 27.00

**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*

Grosser Marktsalat mit einem gekochten Ei ,
Kernen, frischen Kräutern und mit Grillgemüse
an unserer «Bedli-Salatsauce» 24.00*

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

« Bedli-Plättli » Mit verschiedenem Käse, Fleisch und Wurstwaren,
Grillgemüse, sowie weitere Leckereien, dazu servieren wir hausgemachtes Brot

Klein.....20.00

Gross.....25.00

« Bedli-Plättli Vegi »

Mit verschiedenem Käse, Grillgemüse, sowie weitere Leckereien,
dazu servieren wir hausgemachtes Brot

Klein.....18.00

Gross.....23.00

Pommes Frites

mit Mayo und Ketchup

Klein..... 5.00*

Gross..... 8.00*

**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 Wölklein einer Crème brûlée	9.00
“Espresso Deluxe” Espresso mit Macarons	10.00
Eiskaffee «Bedli» mit Schlagrahm und Krokant	
Klein	8.00
Gross	12.00
Erdbeer-Tiramisu	
Ohne Alkohol	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 / Tiramisu / Schoggi	
Sorbet : Passionsfrucht / Zitrone / Aprikose	
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.