

Feiern Sie mit uns!

Die alten Mauern unseres Gasthauses würden, könnten sie sprechen, von Kaspar Escher, Landvogt in Baden, erzählen, vom Landschreiber Johann Schindler oder vom Klingnauer Probst Sebastian Ziegler, die im 17. Jahrhundert zum kühlen Trunk in die Taverne einkehrten, von Tanzfesten, von rauschenden Hochzeiten und fröhlichen Familienfeiern.

Heute ist der Hirschen ein moderner Gastronomiebetrieb, seit fünf Generationen im Besitz der Familie Schneider und mit jedem Stabwechsel nach den strengen Auflagen des Denkmalschutzes etwas mehr aus- und umgebaut. Nur wenige Autominuten von Baden entfernt, ausgestattet mit einem grossen, kostenlosen Parkplatz, ist unser vielseitiges Haus Teil des idyllischen, romantischen und geschützten Dorfplatzes von Kirchdorf – **ein Ortsbild von nationaler Bedeutung.**

Wählen Sie für Ihre Feier ausfolgenden Optionen:

- 30 Gäste: Hirschenstübli
- 40 Gäste: Beerli-Keller
- 50 Gäste: Zehntensaal
- 80 Gäste: Hirschensaal
- 160 Gäste: Zehnten- und Hirschensaal
- Zehntenscheune, Pfarrhof – für Outdooraktivitäten (z.B. Apéro)

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl von regionalen und saisonalen Menüs. Falls Sie Ihre Gänge individuell zusammenstellen wollen, sind wir Ihnen gerne behilflich, ebenso bei der Auswahl regionaler und auserlesener Weine, die Sie natürlich degustieren können. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Herzlichen Dank, dass Sie das Landgasthaus zum Hirschen als Ort für Ihre Veranstaltung gewählt haben. Als Gastgeber aus Leidenschaft mit langer Tradition und mit regionalhistorischer Bedeutung werden wir alles dafür tun, damit Ihr Anlass zum Erfolg wird.

Herzlich

Jan Mannchen, Alexa Schneider & das ganze Hirschen Team



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite	2
Apéro-Häppchen	Seite	3-4
Tellergerichte für Versammlungen, Vereinsessen und Leidmahle	Seite	5-6
Vorspeisen	Seite	6-7
Suppen/Warme Vorspeisen/Zwischengänge	Seite	7-8
Hauptgänge Rind/ Kalb	Seite	9
Hauptgänge mit Schwein/ Lamm/ Vegetarisch	Seite	10
Dessert	Seite	11
Geniesser Menüs	Seite	12-14
Saisonale Menüs	Seite	15-16
Hirschenbuffet	Seite	17
Tischdekoration	Seite	18
Allgemeine Information	Seite	19

**Alle Tellergerichte sowie Menü-Vorschläge verstehen sich ab 10 Personen
(1x Menü-Auswahl + 1x Vegi), es ist kein Nachservice inbegriffen.**



Apéro-Häppchen ab 10 Einheiten

Preis Pro Person

Kalt

Chips pro Schale	CHF 6.50
Geröstete Nüssli pro Schale	CHF 6.50
Mallorquinische Salzmandeln	CHF 7.00
Gemüestäbchen, Crudite mit 3 verschiedenen Saucen	CHF 4.00
Crevettencocktail mit Ananas	CHF 5.00
Canapes pro Stück (Rauchlachs, Rindstartar, Alpkäse, Rohschinken, Roastbeef)	CHF 4.50
Rauchforellenrilletes auf Schwarzbrot	CHF 5.00
Kalte Tomaten- oder Gurkensuppe (Sommer)	CHF 5.00
Höhn's Huus Salsiz 60g	CHF 7.00
Köferli's Huus Salametti 60g	CHF 7.00
Gebrochene Parmesanmöckli 60 g	CHF 7.50
Zurzibieter Coppa 40 g	CHF 8.00
Rohessspeck 40 g	CHF 7.50
Bündnerfleisch 40 g	CHF 8.50
Dörrtomaten/Taggiascaoliven 60g	CHF 7.00
Kleiner Wurst-Käsesalat	CHF 5.00

Belegte Mini-Brötli

Salami, Schinken, Rohschinken und Käse	
Bündnerfleisch, Rauchlachs und Roastbeef je	CHF 5.00



Apéro-Häppchen ab 10 Einheiten

Preis Pro Person

Warm

Schinkengipfeli	CHF	4.00
Minichäschüechli	CHF	4.00
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse und Sweet-Chilisauce	CHF	4.00
Bruschetta mit Tomaten	CHF	4.50
Hausgemachte Poulet-Satayspiessli mit Mangosalat	CHF	5.50
Hausgemachte Hacktätschli 60g mit BBQ-Sauce	CHF	5.50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	CHF	5.50
Kirchdorfer Weissweinsuppe	CHF	4.00
Kirchdorfer Kürbissuppe	CHF	4.00
Sautierte Crevette auf Couscoussalat	CHF	5.00
Konfierter Lachswürfel auf Schmorgurken	CHF	6.50
Miniatur Schweins Cordon Bleu	CHF	6.50

Apéro Riche ab 15 Personen (8-12 Einheiten werden empfohlen)



Tellergerichte ab 10 Personen (1 Gericht auswählen)

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Butternudeln und Gemüse	CHF	27.00
Schweinssteak mit Pilzrahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF	27.00
Störmetzger Josis Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Butterrösti	CHF	23.50
Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt, Rosmarinjus, frischen Kartoffelstock und Rüebli Gemüse	CHF	29.50
Gebackener Ofenfleischkäse an Senfsauce mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF CHF	20.00 24.00
Unser Hirschen Klassiker: Heisser Beinschinken aus Remigen mit Senfsauce und hausgemachtem Kartoffelsalat	CHF	25.00
Mägenwiler Pouletgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce, Pilawreis und saisonales Gemüse	CHF	25.00
Mägenwiler Pouletbrust an Cognacrahmsauce, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	CHF	35.00
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce, Butterkartoffeln und Blattspinat	CHF	41.00
Egliknusperli im Bierteig mit Tartarsauce, Peterlikartoffeln und Gemüse	CHF	36.00
Saftiges Rindsragout mit Silberzwiebeln, Schmorsauce, Polenta und Kohlgemüse	CHF	29.00
Steak vom Rindsentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	CHF	48.00
Magerer Rindsschmorbraten mit seiner Sauce, Weissweinrisotto und Paprika-Zucchettigemüse	CHF	36.00



Tellergerichte ab 10 Personen (1 Gericht auswählen)

Braisierte Kalbsbrust mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF 36.00
Jans Kalbshackbraten mit Müllerbräu-Biersauce, Kartoffelstock und Rüeblgemüse	CHF 26.00
Rosa gegarte Kalbsnuss mit Portweinsauce, Kartoffel-Schnittlauch-Tatsch und Grillgemüse	CHF 43.00
Weissweinrisotto mit sautierten Zuchtpilzen und Geisskäse	CHF 29.00

Vorspeisen

Kalt

Bunter Blattsalat saisonal garniert	CHF 10.50
Gemischter Salat saisonal garniert	CHF 12.50
Vorspeisen Blattsalat mit Rauchlachs	CHF 17.00
mit warmen Pilzen	CHF 16.00
mit gebratenem Speck und Croûtons	CHF 14.00
Nüsslisalat mit gehacktem Ei (Herbst – März)	CHF 15.00
zusätzlich Speckwürfel	CHF 17.50
Buntes Salatbouquet an Italienischen Dressing, Preiselbeeren und gebackenen Camembert	CHF 15.00
Rillettes von der Rauchforelle mit Dörrtomate, Kapern und saisonalen Salatstraus	CHF 19.50
Schweizer Lachstartar aus Lostallo (GR) mit Buttertoast, Kapernäpfeln und saisonalen Salatstraus	CHF 25.00
Hausgebeizter Schweizer Lachs aus Lostallo (GR) mit Sauerrahm, Buttertoast und saisonalen Salatstraus	CHF 25.00
Schweizer Rindstartar mit Gurken, Zwiebeln und Kapern garniert, Buttertoast	CHF 25.00
Rindfleischcarpaccio mit Alpsprinzspänen, Taggiascaoliven, Kapern und schwarzen Pfeffer aus der Mühle	CHF 23.00



Vorspeisen

Kalt

Hausgemachtes Anti Pasti mit Basilikum und Mozzarella	CHF	20.50
Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten mit hausgemachtem Essiggemüse Quittensenf und frischen Brot	CHF	24.00
Kleines Raclette mit Kartoffel und Essiggemüse (Winter)	CHF	15.00

Suppen

Kirchdorfer Suppen

Bärlauchschaumsuppe mit Rahm und Croutons (Frühling)	CHF	10.50
Kürbissuppe mit Rahm, Kernen und Öl (Herbst, Winter)	CHF	10.50
Weissweinsuppe mit Rahm und Croutons	CHF	10.50
Siggenthaler Rindsconsomme mit Einlage und Flädli	CHF	13.00
Siggenthaler Kartoffelcremesuppe mit Majoran und Speck	CHF	10.50
Hausgemachte Gemüsecreme mit Rahm und Peterli	CHF	9.50
Spargelcremesuppe mit seiner Einlage mit Rahm (Frühling)	CHF	11.50
Steinpilzcremesuppe mit Rahm (Herbst, Winter)	CHF	12.50
Kalte Gurkensuppe mit Dill und Sauerrahm	CHF	10.50
Klare kalte Tomatenessenz mit Basilikum	CHF	10.50



Warme Vorspeisen und Zwischengänge

Zanderfilet vom Bodensee auf Rahmsauerkraut mit Speck und Kartoffel	CHF	24.00
Konfiertes Schweizer Lachsfilet aus Lostallo (GR) mit Zitronen-Kräuterrisotto und Krachsalat	CHF	25.00
Sot-l'y-laisse vom Mägenwiler Freilaufhuhn mit Thymianjus, Hexenbramata und Favebohnen	CHF	21.50
Felchenfilet vom Untersee mit Mandelbutter, Kartoffelschnee und Spinat	CHF	24.00
Rosa gegarte Französische Entenbrust mit Orangensauce, Tagliatelle und Apfel-Rotkrautpraline	CHF	23.00
Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Basilikumsugo	CHF	19.50



Ab 10 Personen (1 Gericht + 1 Vegi-Gericht)

Vom Rind

Im Ganzen gegartes rosa Rindsentrecôte mit Blauburgundersauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	48.00
Grilliertes Steak vom Entrecote mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF	48.00
Im Rotwein pochirtes rosa Rindsfilet mit seiner Sauce, Kartoffelschnittlauchstampf und Gemüsebouquet	CHF	52.00
Rauchiges Rindsfiletsteak mit Rosmarinjus, Fregola Sarda und Gemüsebouquet	CHF	52.00
Saftiges Rindsragout mit Silberzwiebeln, Schmorsauce, Polenta und Kohlgemüse	CHF	29.50
Magerer Rindsschmorbraten mit seiner Sauce, Weissweinsrisotto und Paprika-Zucchettigemüse	CHF	36.00
Suure Mocke von der Rindsschulter mit Spätzli und Gemüsebouquet	CHF	35.00
Rosa gegarte Rindsnuss und geschmorte Backe mit kräftiger Rotweinsauce, Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF	43.00

Vom Kalb

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit Rösti (bis 20 Personen)	CHF	42.50
Glasierte Kalbsschulter an Portweinsauce Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Gemüsebouquet	CHF	36.00
Im Ganzen gegarter Kalbsrücken mit Cognacrahmsauce, Bratkartoffelstampf und Gemüsebouquet	CHF	56.00
Kalbsfiletmedaillons mit Morchelrahmsauce serviert mit Butternudeln und Gemüsebouquet	CHF	58.00
Braisierte Kalbsbrust mit Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	CHF	35.00
Rosa gegarte Kalbsnuss mit Portweinsauce, Kartoffel-Schnittlauch-Tatsch und Ofengemüse	CHF	43.00



Vom Schwein

Im Ganzen gegartes Schweinsfilet mit Portweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüsebouquet	CHF 39.50
Heisser Beinschinken mit grossem Salatbuffet und Bauernbrot	CHF 29.50
Gebratenes Schweinssteak mit Rotweinsauce, Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF 29.00
Grosses Schweinshalssteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	CHF 26.00
Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt, Rosmarinjus, frischen Kartoffelstock und Rüebligemüse	CHF 29.50
Schweinsblankett mit Parmesanpolenta und Gemüse	CHF 27.00

Vom Lamm

Rosa gegarte Lammkoteletts mit Knoblauchjus, orientalischen Couscous und geschmorten Gemüse	CHF 48.00
Rosa gegarter Lammrücken mit Baumnuss-Kräuter-Kruste Speckbohnen und gebratenen Kartoffeln	CHF 44.00
Geschmortes Lammgigot mit seiner Sauce, Kartoffel-Schnittlauch-Stampf und Gemüsebouquet	CHF 36.00
Zartes Lammragout mit Knoblauch-Thymiansauce, Parmesanpolenta und Gemüsebouquet	CHF 33.00

Vegetarisch

Tagliatelle mit Steinpilzsauce, sautierten Zuchtpilzen und Gemüsebouquet	CHF 29.50
Auberginen-Cordon bleu mit Basilikumsugo, Ratatouille und Tagliatelle	CHF 29.50
Weissweinrisotto mit sautierten Zuchtpilzen und Geisskäse	CHF 29.00
Vegetarische Capuns mit Bergkäse gratiniert, sautierte Zuchtpilze und saisonales Gemüse	CHF 29.50



Hausgemachte Desserts

Apfelmostcreme von Schneiders Bäumen mit Früchten garniert	CHF	11,00
Karamelköppli mit Früchten und Rahm	CHF	11,00
Fruchtsalat mit Sorbet	CHF	8.00
	CHF	12.00
Zweifarbige Toblerone-Mousse	CHF	13.00
Gebrannte Creme mit Rahm	CHF	11.00
Köstliche Dessertvariation (4 Komponenten)	CHF	14.50
Hausgemachtes Schoggichüechli mit Vanilleglace	CHF	12.00
Diverse Sorbets mit Glüggs	CHF	9.50
Dessertbuffet	CHF	17.00



Für Sie zusammengestellte Menüs ab 10 Personen

Menü 1

Bunter Blattsalat saisonal garniert
mit French Dressing

Gebratenes Schweinssteak mit Rotweinsauce,
Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Apfelmostcreme von Schneiders Bäumen mit
Früchten garniert

Preis pro Person CHF 47.00

Menü 2

Kirchdorfer Weissweinsuppe mit Rahm und Croutons
(Alexas Lieblingssuppe)

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen gefüllt,
Rosmarinjus, frischen Kartoffelstock und Rübligemüse

Karamelköppli mit Früchten und Rahm

Preis pro Person CHF 49.50

Menü 3

Gemischter Salat saisonal garniert mit Italienischen Dressing

Im Ganzen gegartes rosa Rindsentrecôte mit Blauburgundersauce,
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Gebrannte Creme mit Rahm

Preis pro Person CHF 67.50



Menü 4

Schweizer Lachstartar aus Lostallo (GR) mit Buttermoast,
Kapernäpfeln und saisonalen Salatstrauss

Siggenthaler Rindsconsomme mit Einlage und Flädli

Mägenwiler Pouletbrust an Cognacrahmsauce,
Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Sorbettrilogie mit exotischen Früchten

Preis pro Person CHF 81.00

Menü 5

Rindfleischcarpaccio mit Alpsprinzspänen, Taggiascaoliven,
Kapern und schwarzen Pfeffer aus der Mühle

Klare kalte Tomatenessenz mit Basilikum

Sot-l'y-laisse vom Mägenwiler Freilaufhuhn mit Thymianjus,
Hexenbramata und Favebohnen

Zweierlei vom heimischen Kalb (Rosa Nuss/Braisierte Brust)
mit Rotweinsauce, Bratkartoffelstampf und Gemüsebouquet

Hausgemachtes Schoggichüechli mit Vanilleglace

Preis pro Person CHF 105.00



Menü 6

Rillettes von der Rauchforelle mit Dörrtomate, Kapern
und saisonalen Salatstrauss

Bergheusuppe mit gekeimten Linsen

Konfiertes Schweizer Lachsfilet aus Lostallo (GR)
mit Zitronen-Kräuterrisotto und Krachsalat

Rindsfiletmedaillon mit Knochenmark und Portweinjus,
Bratkartoffelstampf und Gemüsearrangement

Harmonie von Birne, Zimt und Vanille

Preis pro Person 109.00 CHF



Frühlings-Menü

Rauchfleischspezialitäten von der Metzgerei Höhn mit Schmorzwiebelmayonnaise,
bunten Spargeln und Radiesli

Kirchdorfer Bärlauchsuppe mit krossem Spanferkelbauch

In Butter gegartes Rindsfilet mit Knochenmark, Morchelrahmsauce,
neuen Kartoffeln und Frühlingskartoffeln

Variation von Rhabarber, Vanille und Haselnuss

Preis pro Person CHF 98.00

Sommer-Menü

Hausgemachtes Anti Pasti mit Aargauer Büffelmozzarella
und Apfelbalsamessig

Gurkenkaltschale mit Sauerrahm, Dill und gebeizten Alpenlachs

Rosa Kalbsnuss und braisierte Kalbsbrust mit Balsamicojus,
Fregola Sarda und allerlei junges Gemüse

Beerenallerlei mit Sorbet, Glace und Schokoladentupfen

Preis pro Person CHF 98.00



Herbst-Menü

Hausgebeizter Schweizer Lachs aus Lostallo (GR) mit Sauerrahm,
Buttertoast und herbstlichen Salatstrauss

Macchiato von Steinpilzen mit Rahm

Zweierlei vom heimischen Rind (Rosa Entrecote und geschmorte Backe) mit
Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Harmonie von Zwetschgen, Zimt und Vanille

Preis pro Person CHF 98.00

Winter-Menü

Nüsslisalat mit Feigen, Rohessspeck, gebackenen Brie und Preiselbeeren

Bergheusuppe mit gekeimten Linsen und Spanferkelbauch

Im Glühwein pochiertes Kalbsfilet mit Rosmarinrahmsauce,
Brezelknödel und kleinen Gemüsen

Variation von Maroni, Bratapfel und Vanille

Preis pro Person CHF 98.00



Hirschen-Bufferet ab 30 Personen

Vorspeisenbufferet

Salatbufferet mit 6 Gemüsesalaten, 2 Blattsalaten
2 Dressings, Croutons, Kerne
Siggenthaler Rauchfleischspezialitäten
Rauchlachs mit Meerrettich
Brot und Butter

Hauptgangbufferet

Saftiges gegartes Schweinsnierstück mit Biersauce,
Kartoffelkroketten und saisonalen Gemüsen

Rosa gegarte Rindsnuss mit Rosmarinsauce,
Kartoffelgratin und Ofengemüse

Forellenfilet mit Mandelbutter,
Pilawreis und Spinat

Vegetarische Capuns gratiniert
mit sautierten Zuchtpilzen

CHF 69.00

Dessertbufferet

Exotischer Fruchtsalat, Apfelmostcreme,
Panna cotta, Bananencake,
verschiedene Sorbets und Glaces,
Schokoladenmousse

CHF 84.00



Für Ihren Anlass schmücken wir gerne Ihre Tische

Für kleine Tische bis 6 Personen

Variante A:	Preis pro Tisch	CHF	25.00
Variante B:	Preis pro Tisch	CHF	35.00
Variante C:	Preis pro Tisch	CHF	55.00

Für Tische ab 8 Personen

Variante A:	Preis pro Tisch	CHF	40.00
Variante B:	Preis pro Tisch	CHF	70.00
Variante C:	Preis pro Tisch	CHF	90.00

Preisänderungen bleiben vorbehalten.



Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Samstag von 06.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Sonntag von 07.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Betriebsferien: letzte Woche Dezember und erste Woche Januar

Hotelbetrieb durchgehend geöffnet

Gut zu wissen:

Verlängerung ab 24.00 Uhr - CHF 200.00 pro Stunde

Stuhlhussen können angemietet werden.

Für Weine, die Sie selber mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von CHF 32.00 pro Flasche.

Für Torten, die Sie selber mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Schnittgeld von CHF 4.00 pro Stück.

Wir sind ein rollstuhlfreundliches Restaurant.

Gegenüber vom Landgasthaus befindet sich die Pfarrei St. Peter und Paul, die römisch-katholische Kirche

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Annulation:

Bankette bis 50 Personen

- Annulation 2 Tage vor dem Anlass kostenlos, danach werden 100% der vereinbarten Leistungen Verrechnet
- Personenzahl kann bis 2 Tage vorher kostenlos geändert werden, danach wird die vereinbarte Personenzahl zu 100% verrechnet

Bankette ab 50 Personen

- Annulation 10 Tage vor dem Anlass kostenlos, danach werden 100% der vereinbarten Leistungen Verrechnet
- Personenzahl kann bis 2 Tage vorher kostenlos geändert werden, danach wird die vereinbarte Personenzahl zu 100% verrechnet

