



# Landgasthof Hirsernbad

Landgasthof Hirsernbad  
Esther und Roger Duss

4937 Ursenbach  
Tel. 062 965 32 56

hirsernbad@hirsernbad.ch  
www.hirsernbad.ch

## Menüvorschläge 2024

### für Bankette ab 10 Personen

Liebe Hirserngäste

Wie unsere treue Stammkundschaft schon weiss, liegt es uns sehr am Herzen, möglichst viele regionale, tier- und umweltgerecht produzierte Lebensmittel in unserer Küche zu verarbeiten.

Alle Backwaren wie Zopf, Toastbrot und Konfekt werden von uns selber hergestellt und gebacken.

Den passenden Wein finden Sie in unserer reichhaltigen Weinkarte, oder Sie können direkt in unserem gewölbten Sandsteinweinkeller, wo Qualitätsweine der besten Jahrgänge aus ganz Europa bei idealer Temperatur gelagert werden, aussuchen.

Alle Desserts und Glacen sind hausgemacht; sie enthalten weder künstliche Aromen noch Konservierungsstoffe.

Auf Wunsch kochen wir auch gerne Schonkost wie gluten- oder laktosefrei.

Für Ihre Kinder haben wir eine spezielle Karte mit verschiedenen Gerichten die alle gerne mögen.

Weitere saisonale Angebote finden Sie jeweils in unserer aktuellen Speisekarte.

Wir werden alles daran setzen, dass Sie und Ihre Gäste bei uns einen unvergesslichen Tag erleben.

Esther und Roger Duss  
Angela und Steven Duss-Selzer  
Rahel Duss  
und das ganze Hirsere-Team



## Zu Ihrer Information

### **Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und freuen uns, Ihnen unsere Menüvorschläge zu unterbreiten.**

- ◇ Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge von Gerichten, aus denen Sie sich ein beliebiges Menu zusammenstellen können.
- ◇ Wir bitten Sie ein **Einheitsmenu** (ausser Vegetarier und Allergiker) für alle Gäste zu wählen.
- ◇ Der Menupreis versteht sich pro Person in CHF inkl. 8.1 % Mwst. Allfällige Preisänderungen vorbehalten.
- ◇ Gerne sind wir bereit, bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenus behilflich zu sein. Zur Besprechung Ihres Anlasses nehmen wir uns gerne Zeit für Sie und bitten um **telefonische Voranmeldung**.
- ◇ Die Tischdekorationen bestellen wir für Sie gerne bei unserem Gärtner und verrechnen sie laut Rechnung der Gärtnerei.
- ◇ Für die Bestellung Ihres Menus **14 Tage im Voraus** sind wir Ihnen sehr dankbar.
- ◇ Die von Ihnen gemeldete Personenzahl (spätestens am Vortag) ist verbindlich.
- ◇ Für gemeldete, aber nicht anwesende Gäste erlauben wir uns, einen Unkostenbeitrag von 50% des Menus in Rechnung zu stellen.
- ◇ Bei Banketten am **Mittag** stehen unsere Stübli **bis um 17.00 Uhr** zu Ihrer Verfügung.
- ◇ Bei Anlässen am **Abend** ist unser Haus bis **23:00 Uhr geöffnet**. Planen Sie bis später in die Nacht so informieren Sie uns vorgängig darüber damit wir unsere Mitarbeiter einteilen sowie die **Verlängerung der Polizeistunde** beantragen können. Für die Unkosten verrechnen wir Ihnen CHF 150 pro Stunde.
- ◇ Es ist Verboten, Wunderkerzen im Haus abzubrennen. Feuerwerk darf nur nach Absprache an einem dafür vorgesehenen Ort im Freien abgebrannt werden.
- ◇ Ändert sich die zuerst gemeldete Personenzahl erheblich, so behalten wir uns vor, den reservierten Raum mit einem passenderen zu wechseln.
- ◇ Die Portionengrössen sowie Preise sind für ein 3-Gänge-Menü ausgelegt. Vorspeise, Hauptgang mit Nachservice & Dessert. Bei vorbestellten Menüs mit mehr Gängen passen wir die Grösse sowie den Preis entsprechend an.

## Apérovorschläge

Gerne reservieren wir für Ihren Aperitif unseren Spycher aus dem Jahre 1746 oder unseren schönen, gewölbten Sandsteinweinkeller.

Die einzelnen Apéro-Komponenten lassen sich auch beliebig kombinieren.

## Kalte Häppchen:

Alpkäsemöckli	pro Gast	4.50
Hausgemachter Speckzopf	pro Gast	2.50
Hausgemachter Butterzopf	pro Gast	1.50
Bündnerfleisch	pro Gast	4.50
Hauswurst vom Weiderind	pro Gast	4.–
Nüssli und Chips	pro Gast	2.–
Verschiedene Canapés (Schinken, Käse, Rauchlachs, Tartar usw.)	pro Gast 4 Stk à	2.–

## Warme Häppchen:

Herzhafte Muffins	pro Gast 3 Stk	4.50
Parmesansablées	pro Gast 3 Stk	4.50
Schinkengebäck	pro Gast 3 Stk	4.50
Lauch- oder Käsekuchen	Kuchen à 16 Stück	25.–
Flammkuchen	Stück	18.–

## Getränke:

Orangenjuss mit frisch gepressten Orangen	0.5 Liter	9.50
Tomatenjuss	0.5 Liter	8.50
Früchte Bowle (je nach Saison)	pro Person	8.50
Früchte Bowle ohne Alkohol	pro Person	6.50

Eine schöne Auswahl an passenden Weinen finden Sie in unserer Karte.



## Herkunftsdeklaration

### **Vom Bauernhof:**

- Kalbfleisch vom CH - Burehof
- Schweinefleisch vom CH - Burehof
- Rindfleisch vom CH - Burehof
- Lamm aus Irland
- Eier aus Ursenbach
- Butter von der Dorfkäserei
- Poulet aus der Schweiz
- Entenbrust aus Frankreich

### **Aus dem Wasser:**

- Egli aus Raron im Wallis
- Zander aus Estland (Wildfang)
- Riesenkrevetten aus Vietnam
- Jakobsmuscheln aus Alaska
- Wildlachs aus Alaska
- Langusten aus Tristan da Cunha

### **Aus dem Wald:**

- Reh aus den Kantonen Aargau, Luzern und Bern

Über Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können gibt Ihnen Familie Duss gerne mündlich Auskunft.

---

## **Kalte Vorspeisen**

Grüner Salat	11.50
Gemischter Salat	14.50
Nüsslisalat mit Speckstreifen & gerösteten Brotwürfeli	18.50
Bunt gemischte Blattsalate mit einem grillierten Pouletbrüstchen	26.–
Bunt gemischte Blattsalate mit einem gebratenem Zanderfilet	26.–
Marinierter Wildlachs mit Dillsenfauce Salatbouquet, Toast & Butter	25.–
Geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Butter	25.–
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Salatbouquet, Toast & Butter	22.–
Hausgemachte Terrine nach Saison mit Salatbouquet, Toast & Butter	25.–
Würziges Rindfleischtartar mit Salatbouquet, Toast & Butter	25.–
Tomatensalat mit Basilikumpesto & Büffelmozzarella aus dem Schangnau	19.–
Crémige Burrata mit buntem Tomatenallerlei und Basilikum	19.–

## Suppen

Kraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen oder Flädli	10.–
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Remy Martin	10.–
Tomatenrahmsuppe mit Basilikum (Saison)	10.–
Fischrahmsuppe mit Safran und pochierten Fischwürfeli	15.–
Bärlauchrahmsuppe mit einem Brätzeli (Saison)	10.–
Steinpilzrahmsuppe mit Steinpilzwürfeli (Saison)	10.–
Curryrahmsuppe mit einem Kokostuille	10.–
Spargelrahmsuppe mit Spargeleinlage (Saison)	10.–
Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kernen (Saison)	10.–
Krustentierrahmsuppe mit grillierten Riesencrevetten	15.–
Rote Currysuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln	15.–

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Waldpilzravioli an einer sämigen Sauce	25.–
Pochiertes Zanderfilet Dillrahmsauce, Butterreis	25.–
Zanderfilet in Butter gebraten mit frischen Kräutern, Ratatouille	25.–
Eglifilet in Butter gebraten mit Kräutern, Blattspinat und Salzkartoffeln	28.–
Grillierte Riesencrevetten „Provençale“, Butterreis und Gemüse	26.–
Grillierte Riesencrevetten an einer sämigen Krustentiersauce	26.–
Hausgemachte feine Nudeln	

# Hauptgänge

## Schwein

Schweinskarrée vom CH-Burehof im Ofen am Stück gebraten Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	39.–
Duett vom Schwein, saftig geschmortes Bäggli und gebratenes Filetmedaillon mit Rosmarinjus, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	43.–
Schweinsfilet vom CH-Burehof am Stück gebraten Waldpilzrahmsauce, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	49.–
Geschnetzeltes Schweinefleisch an einer sämigen Sauce mit frischen Pilzen Hausgemachte Nudeln	29.–
Währschafter Bernerteller mit gesalzenem und geräuchertem Fleisch Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	36.–

## Rind

Roastbeef vom CH-Burehof im Ofen rosa gebraten Sauce Bèarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	53.–
Rindsfilet vom CH-Burehof am Stück rosa gebraten Sauce Bèarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	59.–
Rindsschmorbraten „Suure Mocke“ mit Kartoffelstock und Gemüse	45.–
Rindfleischgeschnetzeltes „Stroganoff,, mit hausgemachten Nudeln	34.–

## Lamm

Lammkarrée im Ofen rosa gebraten mit einem kräftigen Rosmarinjus Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	47.–
Emmentaler Lammvoressen an einer sämigen Safransauce mit Kartoffelstock und Gemüse	36.–

## Wild

Rehpfeffer „Hubertus“, hausgemachte Eierspätzli Rosenkohl und Früchte garnitur	39.–
---	------

## Kalbfleisch

Kalbsfilet vom CH-Burehof am Stück gebraten Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	54.–
Kalbskarrée vom CH-Burehof im Ofen am Stück gebraten Calvadosrahmsauce, Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	52.–
Glasierter Kalbsbraten an einem kräftigen Rotweinjus Kartoffelgratin & Gemüse garnitur	45.–
Wiener Kalbsrahmgoulach mit Kartoffelstock & Gemüse garnitur	35.–

## Geflügel

Grillierte Pouletbrust an einer Waldpilzrahmsauce Gemüse garnitur & Kartoffelgratin	39.–
Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit einer Himbeeressigsauce Gemüse garnitur & Kartoffelgratin	42.–

## Fisch

Eglifilets aus Raron in Butter gebraten mit frischen Kräutern Gemüse garnitur & Salzkartoffeln	51.–
Zanderfilet in Butter gebraten mit frischen Kräutern Gemüse garnitur & Salzkartoffeln	49.–

## Vegetarisch

Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffelgratin	34.–
Gebratene Hirseschnitzel mit Tomatensauce Gemüse garnitur	34.–
Hausgemachte Ravioli nach Saison an einer sämigen Sauce	39.–
Rotes Gemüsecurry im Reisring serviert	34.–

## Vor dem Dessert

Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot Birnenfeigensenf & Früchten	9.50
1 Kugel Sorbet mit 2cl Spirituose Zitrone & Vodka   Blutorange & Campari   Zwetschge & Vieille Prune   Apfel & Calvados	9.50

## Dessert

Vacherin Glacé reich garniert mit Schlagrahm und Früchten	14.50
Weisses und braunes „Mousse au Chocolat“ garniert mit Schlagrahm & frischen Früchten	12.50
Panna Cotta mit Beerensauce & frischen Früchten	11.50

Gerne verwöhnen wir Sie mit Ihrem persönlichen Wunschdessert oder Sie suchen sich aus unserer Saisonalen Dessertkarte ein einheitliches Dessert für alle Gäste aus.

Bei Vorbestellung **eines einheitlichen Desserts** aus der Dessertkarte gewähren wir Ihnen 10% Rabatt auf den à la carte Preis.

## Zum Abschluss

Kaffee & Tee mit 3 Sorten hausgemachten Guetzli	6.00
Kaffee & Tee	4.80

### **Der nachhaltige Kaffee mit der Knospe:**

Für unsere Kaffeezubereitungen verwenden wir den Gracias Fairtrade Kaffee der Kaffeerösterei Oetterli aus Solothurn.

100 % Arabicas aus Peru mit dem Bio Knospe Fairtrade Label. Eine hocharomatische Komposition mit angenehmer Säure, vollem Körper und mildem Abgang. Der Kaffee wird ohne Einsatz von Pestiziden in angebaut.

Eine schöne Auswahl an **Spirituosen** finden Sie in unserer Spirituosenkarte.

