

# Menüvorschläge 2026

## für Bankette ab 10 Personen

Liebe Hirsere Gäste

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. 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.

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.

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

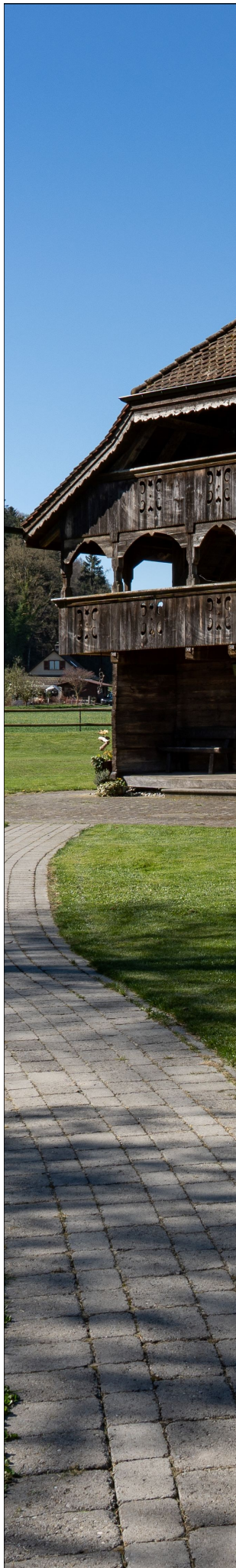
Esther und Roger Duss  
Angela und Steven Duss-Selzer  
Rahel Schmutz  
und das ganze Hirsere Team



# Zu Ihrer Information, bitte vorgängig lesen!

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.
- ◇ Die Bestellung Ihres Menus benötigen wir **14 Tage im Voraus**.
- ◇ 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.
- ◇ Am **Mittag** stehen Ihnen unsere Stübli **bis um 17 Uhr** zu Ihrer Verfügung.
- ◇ Bei Anlässen am **Abend** ist unser Haus bis **23 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     | 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

|                                   |            |      |
|-----------------------------------|------------|------|
| Jus mit frisch gepressten Orangen | 0.5 Liter  | 9.50 |
| Tomatenjus                        | 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
- Brot von der Bäckerei Zulauf
- Poulet aus der Schweiz
- Entenbrust aus Frankreich

## Aus dem Wasser

- Alpenegli aus Ringgenberg, Zucht
- 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 Lachs mit Dillsenfsauce Salatbouquet, Toast & Butter        | 25.–  |
| Geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum, Toast & Butter            | 25.–  |
| Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Salat, Toast & Butter | 22.–  |
| Hausgemachte Terrine nach Saison mit Salatbouquet, Toast & Butter       | 25.–  |
| Würziges Rindfleischtartar mit Salatbouquet, Toast & Butter             | 25.–  |
| Crémige Burrata mit buntem Tomatenallerlei und Basilikum                | 19.–  |



## Suppen

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Sämige Wysuppe mit einem Sbrinzsablée                | 10.– |
| Kraftbrühe mit Sherry, Gemüsestreifen oder Flädli    | 10.– |
| Klare Ochsenchwanzsuppe mit Remy Martin              | 10.– |
| 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<br>Hausgemachte feine Nudeln | 26.– |

# Hauptgänge

## Schwein

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

## Rind

|                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Roastbeef vom CH-Burehof im Ofen rosa gebraten<br>Sauce Bèarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur   | 53.– |
| Rindsfilet vom CH-Burehof am Stück rosa gebraten<br>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<br>Kartoffelgratin & Gemüse garnitur | 47.– |
| Emmentaler Lammvoressen an einer sämigen Safransauce<br>mit Kartoffelstock und Gemüse                 | 36.– |

## Wild

|                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| Rehpfeffer „Hubertus“, hausgemachte Eierspätzli<br>Rosenkohl und Früchte garnitur | 39.– |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------|

## Kalbfleisch

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

## Geflügel

|                                                                                                  |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Grillierte Pouletbrust an einer Waldpilzrahmsauce<br>Gemüse garnitur & Kartoffelgratin           | 39.– |
| Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit einer Baumnuss-Honig Jus<br>Gemüse garnitur & Kartoffelgratin | 42.– |

## Fisch

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Eglifilets in Butter gebraten mit frischen Kräutern<br>Gemüse garnitur & Salzkartoffeln  | 51.– |
| Zanderfilet in Butter gebraten mit frischen Kräutern<br>Gemüse garnitur & Salzkartoffeln | 49.– |

## Vegetarisch

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

Wir haben eine tolle pflanzliche Alternative zum Fleisch entdeckt die unserer Philosophie entspricht. Viele Saucengerichte können wir Ihnen nun auch in Vegetarischer Form anbieten. Sprechen Sie uns darauf an, wir erzählen Ihnen gerne mehr.

## Vor dem Dessert

Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchte-Nussbrot 9.50  
Birnenfeigensenf & Früchten

1 Kugel Sorbet mit 2cl Spirituose 9.50  
Zitrone & Vodka | Blutorange & Campari | Zwetschge & Vieille Prune | Apfel & Calvados

## Dessert

Vacherin Glacé reich garniert mit Schlagrahm und Früchten 14.50

Kleine Dessertvariation mit 3 hausgemachten Köstlichkeiten nach Wahl 12.50  
Gebrannte Crème | Mousse (Saisonal) | Meringue | Parfait (Saisonal)  
Hausgemachte Waffel | Fruchtsalat | Caramelköpfler | Eiskaffee | Glace  
Je nach Saison: Vermicelles | Rumtopf | Erdbeeren

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 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.

