

Traditionswirtschaft seit 300 Jahren – der Hirzen in Schinznach-Dorf

Vor 300 Jahren erhielt der Hirzen seinen noch heute gültigen Namen. Seit 1987 ist er im Eigentum der Familie Keist.

Wir kaufen die verarbeiteten Produkte und Rohstoffe wenn immer möglich in der Region ein. Wählen wir ausländische Produkte, beziehen wir diese aus Ländern mit vergleichbaren Produktevorschriften. Gleichzeitig setzen wir alles daran, die Qualität unserer Dienstleistungen für die Gäste so hoch wie möglich zu halten. Unser Leitmotto lautet darum: «Qualität, Regionalität und Spezialität».

Nebst einer Speisekarte mit «gluschtigen» Klassikern, kreieren wir für Sie saisonale Überraschungen. Aktuell verwöhnen wir unsere Gäste speziell mit Gerichten, die wir mit Essig und Oel aus der Region zubereiten. Das bekannte Trotzensüpli mit Velheimer Mohnsamen und Mohnoel,

ein Blattsalat mit Quittenbalsamessig, ein römisches Emmer-Eintopfgericht mit Gemüse und Mägenwiler Kürbiskernoel, ein geschmortes Kalbskopfbäggli, aromatisiert mit Zwetschgenbalsamessig, ein gebratenes Filet vom Saibling auf hausgemachten Mohnnudeln mit Mohnoel und zum süssen Abschluss ein Einkorncrêpe, gefüllt mit Baumnüssen, Weinbeeren und Birnel – all diese Gerichte können Sie bei uns geniessen.

10 Monate nach der Eröffnung der Genuss-Strasse durften wir viele neue Kontakte zu Produzenten knüpfen. Wir nutzten Sie, uns mit interessanten Produkten von verschiedenen Anbietern einzudecken, um sie in unserem Betrieb zu verwenden. Es macht uns Freude, Neues zu entdecken und einzigartige Produkte zu verwenden.

**Ihre Hirzen-Wirte
Dieter und Lisbeth Keist
(www.hirzen.ch)**

