



Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse am Gasthof Hirschen – gerne überreichen wir Ihnen unsere Menuvorschläge.

Aus saisonalen Spezialitäten und unseren „Bestsellern“ haben wir bereits ein paar Menus komponiert - gerne dürfen Sie aber auch Ihr individuelles Lieblingsmenu aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen.

Diese Vorschläge gelten ab 10 Personen. Damit wir alle Gäste möglichst optimal bedienen können, ist Ihnen unser Küchen-Team sehr dankbar, wenn Sie sich auf ein Menu einigen – bei Bedarf natürlich auch mit einer Variante für Vegetarier.

Bitte geben Sie uns **die Details bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass** bekannt. Die genaue Personenzahl benötigen wir 24 Stunden im Voraus; spätere Abmeldungen müssen unter Umständen verrechnet werden.

Für weitere Fragen sind wir jederzeit gerne für Sie da. **Damit wir für die Menubesprechung genügend Zeit einplanen können, sind wir froh, wenn Sie vorher einen Termin mit uns vereinbaren.** Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen!

Mit den besten Grüßen

Karin & Stefan Erni
und das Hirschen-Team

Gasthof Hirschen

Karin & Stefan Erni | Stedtligass 16 | 8627 Grüningen | 044 210 18 18

www.hirschen-grueningen.ch



Apéro-Begleiter

Crostini (knusprige Baguette-Scheiben)	pro Stück
- mit Tomaten und Basilikum	1.6
- mit Oliven-Tapenade	1.6
- mit mariniertem Bio-Lachs	2
- mit Geflügelleber-Parfait	2
- mit Geisskäse-Mousse	2
Riesencrevetten in Knusperhülle mit Sweet-Chili-Sauce	1.6
Hausgemachte Hirsch-Meatballs mit Tomaten-Salsa	1.6
Gebratene Speck-Zwetschgen	1.2
Gemüsesticks mit Peppadew-Dip (100g)	3.5
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	1.2
	pro Schale
Grüne und schwarze Oliven mariniert	6
Sbrinz in kleine Apérostücke gebrochen	6.5
Geröstete Apéro-Nüsse	4.5
Knuspriges Knoblibrot	4.5

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt, Angebots- und Preisänderungen vorbehalten



Menu 1551

Buntgemischter Haussalat

☆☆☆

Curry-Kokos-Suppe mit gebräunten Mandeln

☆☆☆

Gebratene Perlhuhnbrust mit Thymian-Jus
Feine Nudeln und Saisongemüse

☆☆☆

Zitronen-Panna Cotta mit Cranberrysauce

Menu komplett 64.5

ohne Suppe 55.5

Menu Grüningen

Nüsslisalat mit eingelegten Pilzen und Croûtons

☆☆☆

Rüebli-Ingwer-Suppe mit knusprigen Kichererbsen

☆☆☆

Schweinsfilet an Honig-Balsamico-Sauce
Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

☆☆☆

Drei Sorbets mit Früchten

Menu komplett 72

ohne Suppe 63

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.



Menu Stedtli

Blattsalat mit Knuperspeck, Ei und Croûtons

☆☆☆

Grüninger Rieslingschaumsuppe

☆☆☆

Kalbsrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer
Kartoffelgratin und Saisongemüse

☆☆☆

Zweifarbige Schokoladenmousse

Menu komplett 81

ohne Suppe 72

Menu Hirschen

Saiblingstartar mit Avocado und rosa Pfeffer

☆☆☆

Curry-Kokos-Suppe mit gebräunten Mandeln

☆☆☆

Rindsfilet am Stück gebraten mit Dukkah und Schalotten-Confit
Kartoffelgnocchi mit Ricotta und grilliertes Gemüse

☆☆☆

Passionsfruchtmousse mit exotischen Früchten

Menu komplett 88

ohne Suppe 79

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.



Frühlings-Menu (April bis Mitte Juni)

Frühlingsalat mit Spargeln und Sesam-Soja-Vinaigrette

☆☆☆

Bärlauchcrèmesuppe mit Frischkäse-Crostini

☆☆☆

Zarte Kalbsschnitzel vom Grill auf Frühlingsgemüse
Limonenjus und hausgemachte Gnocchi mit Ricotta

☆☆☆

Erdbeersalat mit Fior di panna-Glace und Pistazien

Menu komplett 74

ohne Suppe 65

Sommer-Menu (Juni bis Mitte September)

Buntes Salatbouquet mit Melone, spanischem Rohschinken
und Honig-Ingwer-Dressing 16

☆☆☆

Gazpacho andaluz 9

☆☆☆

Gebratene Pouletbrust mit Eierschwämmli
Ratatouille und Pommes Anna 33

☆☆☆

Limonenquarkcrème mit frischen Beeren 12

Menu komplett 70

ohne Suppe 61

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.



Herbst-Menu (Mitte September bis November)

Nüsslisalat mit Kürbis-Pickles und gebratenen Steinpilzen 14

☆☆☆

Kürbissuppe mit Steirischem Kürbiskernöl 9

☆☆☆

Zarte Rehschnitzel aus dem Zürcher Oberland
an Wildrahmsauce mit Whisky
Spätzli und Wildgemüsebeilage 40

☆☆☆

Marroni-Bitterschokoladenmousse
mit kandierten Kumquats und blauen Feigen 13

Menu komplett 76

ohne Suppe 67

Winter-Menu (Dezember bis März)

Winterblattsalat mit Geisskäse-Crostini 16

☆☆☆

Weisse Wurzelgemüsesuppe 9

☆☆☆

Knusprig gebratene Entenbrust an Orangen-Gewürz-Sauce
Hausgemachte Spätzli mit Mohn und Rotkraut 38

☆☆☆

Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schokoladennetz 13

Menu komplett 76

ohne Suppe 67

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Menus können nicht einzeln bestellt werden.



Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.5
Gemischter Haussalat (Blatt- und Gemüsesalate)	9.5
Bunter Marktsalat mit Knusper-Speck, Ei und Croûtons	11.5
Knackiger Nüsslisalat mit eingemachten Pilzen und Croûtons	12
Saisonblattsalat mit Geisskäse-Crostini	16
Saiblingtartar mit Avocado und rosa Pfeffer	16
Lauwarmer Gemüsesalat mit Kichererbsen und Sherry-Nussöl-Vinaigrette	15

Suppen

Klare Gemüsesuppe mit Miso und Shitakepilzen	9
Kräftige Geflügelbouillon mit Geflügelleberklösschen	12
Grüninger Rieslingschaumsuppe	9
Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelöl	11
Rüebli-Ingwer-Suppe mit knusprigen Kichererbsen	9
Knoblauchcrèmesuppe mit Croûtons	9
Curry-Kokos-Suppe mit gebräunten Mandeln	9

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.



Hauptgerichte mit Kalb

Kalbsrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer-Jus Kartoffelgratin und Gemüse	48
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit knuspriger Butterrösti	37
Saltimbocca (Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei) mit sämigem Carnaroli-Risotto und Saisongemüse	39

Hauptgerichte mit Rind

Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse (in Rotwein marinierter Rindsschmorbraten, mind. 14 Tage vorbestellen)	33
Rindshohrücken am Stück gebraten mit Rosmarin-Jus Pommes Anna und Saisongemüse	42
Entrecôte am Stück gebraten mit kräftigem Portwein-Jus Kartoffelgratin und Saisongemüse	45
Rindsfilet am Stück gebraten mit Dukkah und Schalotten-Confit Kartoffelgnocchi mit Ricotta und grilliertes Gemüse	50

Hauptgerichte mit Schwein

Schweinshalsbraten mit schwarzem Pfeffer und Meaux-Senf Kartoffelgratin und Gemüse	29.5
Schweinsfiletgeschnetzeltes mit Senf-Thymian-Sauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse	35.5
Schweinsfilet-Médallions an Honig-Balsamico-Sauce Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse	38

Bitte entscheiden Sie sich ab 12 Personen für ein gemeinsames Menu.
Diese Gerichte können nicht einzeln bestellt werden.



Hauptgerichte mit Schweizer Geflügel

Pouletbrust mit Sesamkruste an Zitronengras-Sauce Basmati-Mischreis und Wok-Gemüse	31
Golden gebratene Perlhuhnbrust mit Thymian-Jus Feine Nudeln und Gemüse	35
Knusprig gebratene Entenbrust mit Orangen-Gewürz-Sauce Hausgemachte Spätzli mit Mohn und Rotkraut	38

Hauptgerichte mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet an leichter Zitronensauce Basmati-Mischreis mit Saisongemüse	36
Bio-Lachstranche vom Grill auf Kressesauce mit rosa Pfeffer Feine Nudeln und Saisongemüse	37
Filet vom Meerwolf auf mediterranem Gemüse mit Rucola-Pesto Kleine Bratkartoffeln und Oliven	40

Fleisch- und Fischdeklaration

Rindfleisch	Swiss Black Angus CH
Schweinefleisch	Lucarna Macana Kräuterfleisch CH
Kalbfleisch	Lucarna Macana Kräuterfleisch CH
Lammfleisch	von der Metzgerei Zanetti, Sent (Unterengadin) CH
Perlhuhn und Ente	aus Mörschwil SG, CH
Poulet	Frifag Ostschweiz via Heggenhof Grüningen
Saiblingsfilet	aus Zucht in Deutschland
Zanderfilet	aus Zucht in Estland
Bio-Lachs	aus Zucht in Irland
Meerwolf	aus Frankreich



Desserts

Caramelköpflì mit Vanille-Schlagrahm	10
Zitronen-Panna Cotta auf Cranberry-Sauce	11
Öpfelchüechli mit warmer Vanille-Sauce	12.5
Hausgemachtes Tiramisu mit weisser Kaffee-Glace	13
Vanille-Töpfli	10
Leichte Vanillecrème mit eingelegten Beeren, Joghurt und Streusel	
Drei Sorbets mit Früchten	13
Zweifarbìges Schokoladenmousse	12.5
Bitterschokoladen-Mousse mit kandierten Orangen	13.5
Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schokoladennetz	13
Käse aus dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg mit hausgemachtem Fruchtebrot	16

Diese Desserts servieren wir auf Vorbestellung und ab 10 Personen.
Für Saisondesserts konsultieren Sie bitte unsere aktuelle Speisekarte.

Glutenfreies Essen

Da wir ausschliesslich mit frischen Produkten und hausgemachten Saucen arbeiten, können wir Ihnen problemlos glutenfreie Menus zubereiten.

Mit der entsprechenden Stärkebeilage sind alle unsere Fleisch- und Fischgerichte glutenfrei; bei den Vorspeisen müssen allenfalls Croûtons weggelassen werden.



Wir machen mit bei "Wasser für Wasser"

Wir servieren Ihnen Grüninger Hahnenwasser, gefiltert, gekühlt, mit oder ohne Kohlensäure. Pro Person verrechnen wir Ihnen CHF 5 Flatrate – Ihre Gäste können trinken, so viel sie wollen! Weitere Informationen auf www.wasserfuerwasser.ch

... und ausserdem

Menükarte	pro Stück	2.00
Torten-Service für mitgebrachte Torten mit Dessert	pro Person	3.00
ohne Dessert	pro Person	5.00
Verlängerung bis 2:00		300.00

Blumenschmuck bestellen wir Ihnen gerne bei unserer Floristin (Preis nach Aufwand, ab ca. 50.00)

Ihr Anlass findet am Mittag statt?

Damit wir rechtzeitig für den Abend-Service aufdecken können, sind wir Ihnen dankbar, wenn wir spätestens ab 17 Uhr wieder über Ihre Plätze verfügen können.

Preisreduktionen

Die Preise gelten bis 14 Personen.

Falls wir für alle Gäste das gleiche Menu servieren dürfen, ermässigt sich der Preis wie folgt:

	3-Gang-Menu	4-Gang-Menu	5-Gang-Menu
Ab 15 Personen	1.00	2.00	3.00
Ab 25 Personen	2.00	3.00	4.00
Ab 35 Personen	3.00	4.00	5.00
Ab 45 Personen	4.00	5.00	6.00
Ab 55 Personen	5.00	6.00	7.00

Bei Einzelinkasso können wir keinen Mengenrabatt gewähren.
Mitgebrachte Torten zählen nicht als Gang.