



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 und Stefan Erni
und das Hirschen-Team

Apéro-Begleiter

Crostini (knusprige Baguette-Scheiben)	pro Stück
- mit Tomaten-Pesto	1.6
- mit Oliven-Tapenade	1.6
- mit Kräuter-Frischkäse	1.6
- mit Thonmousse	1.6
- mit Guacamole	1.6
- mit mariniertem Bio-Lachs	2.5
- alle gemischt	1.8
Riesencrevetten in Knusperhülle mit Sweet-Chili-Sauce	1.6
Apero-Löffel mit Saiblingstartar und Avocado	3.5
Gebratene Speck-Zwetschgen	1
Hausgemachte Meat-Balls mit Tomaten-Salsa	1.6
Poulet-Satay-Spiessli mit Jaipur-Curry	2.5
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	1.2
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip	1.5
Spiessli von getrockneten Tomaten und Mozzarella mit Basilikum	2.5
Gemüsesticks mit rotem Curry-Dip (100g)	4
	pro Schale
Marinierte Oliven	6
Extrahartkäse aus der Region in kleine Apérostücke gebrochen	6.5
Geröstete Apéro-Nüsse	4.5
Knuspriges Knoblibrot	5

Apéro klein und fein

Kleiner Apéro für den Nachmittag, wenn nur wenig Zeit zur Verfügung steht

Pro Person:

- 2 Stück Crostini gemischt
- 1 Speckzwetschge
- 1 Frühlingsrolle
- 1 Aperero-Löffel mit Saiblingstartar und Avocado

CHF 9.3

Apéro Honey-Moon

Der Apéro für einen festlichen Anlass mit ungefähr zwei Stunden Zeit

Pro Person:

- 2 Stück Crostini gemischt
- 1 Meat-Ball mit Tomaten-Salsa
- 1 Satay-Spiessli mit Pouletfleisch
- 1 Knuspercrevette
- 1 Falafel mit Peppadew-Dip
- 1 Spiessli von getrockneten Tomaten und Mozzarella
dazu Gemüsesticks

CHF 15.3

Apéro Riche Hirschen

Der Apéro, der (fast) eine Mahlzeit ersetzt

Pro Person:

2 Stück Crostini gemischt
1 frittierte Knuspercrevette
1 Meat-Ball mit pikanter Tomaten-Salsa
1 Falafel mit Peppadew-Dip
dazu Gemüsesticks und Knoblauchbrot

Grüninger Weinschaumsüppchen
Tataki vom Bio-Lachs
Gemüse-Tempura
Rotes Poulet-Curry mit Basmati-Reis
Chili con Carne mit Kartoffeln

Kleiner gerührter Eiskaffee
Mini-Vanille-Töpflli mit Früchten

CHF 43

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 65

ohne Suppe 56

Menu Grüningen

Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons

☆☆☆

Rüebli-Ingwer-Suppe mit knusprigen Kichererbsen

☆☆☆

Schweinsfilet an Honig-Balsamico-Sauce
Hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

☆☆☆

Drei Sorbets mit frischen Früchten

Menu komplett 72

ohne Suppe 63



Menu Stedtli

Blattsalat mit Knusperspeck, 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 13

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 16

☆☆☆

Bärlauchcrèmesuppe mit Frischkäse-Crostini 10

☆☆☆

Zarte Kalbsschnitzel vom Grill auf Frühlingsgemüse
Limonenjus und hausgemachte Gnocchi mit Ricotta 38

☆☆☆

Erdbeersalat mit Joghurt-Glace und Pistazien 10

Menu komplett 74

ohne Suppe 64

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 Bratkartoffeln mit Rosmarin 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)

Randen-Carpaccio mit gebratenen Steinpilzen
und gerösteten Haselnüssen 18

☆☆☆

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 12

Menu komplett 79

ohne Suppe 70

Winter-Menu
(Dezember bis März)

Winterblattsalat mit Geisskäse-Crostini 16

☆☆☆

Weisse Wurzelgemüsesuppe 9

☆☆☆

Knusprig gebratene Entenbrust an Glühwein-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

Tapas-Platte Eine Variation unserer aktuellen Tapas zum Teilen und Geniessen!	pro Person	17
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen		9
Gemischter Haussalat (Blatt- und Gemüsesalate)		10
Bunter Marktsalat mit Knusper-Speck, Ei und Croûtons		12
Knackiger Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons		12
Saisonblattsalat mit Geisskäse-Crostini		16
Saiblingstartar 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 Gemüse		9
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

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit knuspriger Butterrösti	37
Saltimbocca (Kalbsschnitzel, Rohschinken, Salbei) mit sämigem Carnaroli-Risotto und Saisongemüse	39
Im Ofen gegartes Kalbshüftli im Kräutermantel Hausgemachte Spätzli und Gemüse	41
Kalbsrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer-Jus Kartoffelgratin und Gemüse	48

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 Knusprige Bratkartoffeln und Saisongemüse	42
Entrecôte am Stück gebraten mit kräftigem Portwein-Jus Hausgemachte Kartoffelgnocchi und Saisongemüse	45
Rindsfilet am Stück gebraten mit Dukkah und Schalotten-Confit Kartoffelgratin und grilliertes Gemüse	50

Hauptgerichte mit Schwein

Schweinshalsbraten mit schwarzem Pfeffer und Meaux-Senf Kartoffelgratin und Gemüse	29
Schweinsfiletgeschnetzeltes mit Senf-Thymian-Sauce Hausgemachte Spätzli und Gemüse	35
Schweinsfilet-Médallions an Honig-Balsamico-Sauce Hausgemachte Spätzli und saisonales Gemüse	38

Hauptgerichte mit Schweizer Geflügel

Pouletbrust mit Sesamkruste an roter Curry-Sauce Basmati-Mischreis und Wok-Gemüse	30
Golden gebratene Perlhuhnbrust mit Zitronenthymian-Jus Feine Nudeln und Gemüse	35
Knusprig gebratene Entenbrust mit Glühwein-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, Metzgerei Lehmann Grüningen
Schweinefleisch	Kräuterfleisch CH, Metzgerei Lehmann Grüningen
Kalbfleisch	Swiss Farmer Kalb CH, Metzgerei Lehmann Grüningen
Lammfleisch	von Reto Zanetti, Sent im Unterengadin, CH
Perlhuhn und Ente	Geflügel Gourmet, Mörschwil SG
Poulet	aus der Schweiz
Saiblingsfilet	von Felix Heusser, Ottikon ZH
Zanderfilet	aus Zucht in Estland
Bio-Lachs	aus Zucht in Irland
Meerwolf	aus Zucht in Frankreich
Riesencrevetten	aus Zucht in Vietnam

Desserts

Caramelköpfli mit Vanille-Schlagrahm	10
Zitronen-Panna Cotta auf Cranberry-Sauce	11
Öpfelchüechli mit warmer Vanille-Sauce	13
Hausgemachtes Tiramisu mit weisser Kaffee-Glace	13
Vanille-Töpfli	11
Leichte Vanille-Quarkcrème mit eingelegten Beeren, Joghurt und Streusel	
Drei Sorbets mit Früchten	13
Zweifarbige Schokoladenmousse	12
Bitterschokoladen-Mousse mit kandierten Orangen	13
Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schokoladennetz	13
Dessert-Teller	16
4 saisonale Leckereien, mit Früchten garniert	
Käse aus dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg mit hausgemachtem Fruchtbrot	16

Wir machen mit bei "Wasser für Wasser"

Wir servieren Ihnen Grüninger Hahnenwasser, gefiltert, gekühlt, mit oder ohne Kohlen- säure. Pro Person verrechnen wir Ihnen CHF 5 Flatrate – Ihre Gäste können trinken, so viel sie wollen!

10 Prozent vom Erlös fliessen an ein Wasserprojekt in Sambia. Weitere Informationen auf www.wasserfuerwasser.ch



Glutenfreies Essen

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

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

... und ausserdem

Menükarte	pro Stück	2
ab 10 Stück		1.5

Torten-Service für mitgebrachte Torten mit Dessert	pro Person	3
ohne Dessert	pro Person	5

Verlängerung bis 2:00		200
-----------------------	--	-----

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

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	2	3
Ab 25 Personen	2	3	4
Ab 35 Personen	3	4	5
Ab 45 Personen	4	5	6
Ab 55 Personen	5	6	7

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