



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 Lachs	2.5
Riesencrevetten in Knusperhülle mit Sweet-Chili-Sauce	1.8
Apero-Löffel mit Saiblingstartar und Avocado	4
Gebratene Speck-Zwetschgen	1.2
Hausgemachte Meat-Balls mit Salsa picante	2.5
Poulet-Satay-Spiessli mit Jaipur-Curry	3
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce	1.5
Bio-Gemüse-Pakora (Gemüse-Krapfen) mit Koriander Dip	2
Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip	2
Gemüsesticks mit Curry-Dip (100g)	5
	pro Schale
Marinierte Oliven	7
Extrahartkäse aus der Region in kleine Apérostücke gebrochen	6.5
Hausgeröstete Apéro-Gewürznüsse	4.5
Knuspriges Knoblibrot	8

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



Apéro klein und fein

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

Pro Person:

2 Stück Crostini

1 Speckzwetschge

1 Frühlingsrolle

1 Aperero-Löffel mit Saiblingstartar und Avocado

CHF 10.8

Apéro Honey-Moon

Der Apéro für einen festlichen Anlass mit ungefähr zwei Stunden Zeit

Pro Person:

2 Stück Crostini

1 Meat-Ball mit Salsa picante

1 Satay-Spiessli mit Pouletfleisch

1 Knuspercrevette mit Sweet-Chili-Sauce

1 Falafel mit Peppadew-Dip

Extrahartkäse aus der Region in Apérostücken

Gemüsesticks mit Curry-Dip

CHF 17.20

Apéro Riche Hirschen

Der Apéro, der (fast) eine Mahlzeit ersetzt

Pro Person:

2 Stück Crostini

1 frittierte Knuspercrevette

1 Meat-Ball mit Salsa picante

1 Falafel mit Peppadew-Dip

dazu Gemüsesticks und Knoblauchbrot

Grüninger Weinschaumsüppchen

Tataki vom Swiss Lachs mit Soja-Ingwer-Sauce

Gemüse-Tempura mit Miso-Dip

Carnaroli-Risotto mit Zitronengras und Alpen-Zander

Chili con Carne mit roten Bohnen, Kartoffeln und Sour Cream

Kleiner gerührter Eiskaffee

Mini-Vanille-Töpfli mit Waldbeeren

CHF 58

Fleisch- und Fischdeklaration

Black Angus Rind, Farmer Kalb und Kräuterschwein	CH, Metzgerei Lehmann Grüningen
Perlhuhn und Ente	CH, Geflügel Gourmet, Mörschwil SG
Poulet	CH, Metzgerei Lehmann, Grüningen
Saiblingsfilet	CH, Fischzucht am Bachtel, Wald ZH
Alpen-Zander	CH, Alpen-Zander, Susten bei Leuk
Swiss Lachs	CH, Zucht in Lostallo, Misox
Meerwolf	Bianchi Zufikon, aus Zucht in Griechenland
Riesencrevetten	Bianchi Zufikon, aus Zucht in Vietnam

Menu 1551

Buntgemischter Haussalat

☆☆☆

Curry-Kokos-Suppe mit gebräunten Mandeln

☆☆☆

Gebratene Perlhuhnbrust mit Thymian-Jus
Tagliatelle und Bio-Gemüse

☆☆☆

Zitronen-Panna Cotta mit Kornelkirschensauce

Menu komplett 69

ohne Suppe 59

Menu Grüningen

Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons

☆☆☆

Rüeblisuppe mit Ingwer

☆☆☆

Schweinsfilet an Honig-Balsamico-Sauce
Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse

☆☆☆

Drei Sorbets mit frischen Früchten

Menu komplett 77

ohne Suppe 66



Menu Stedtli

Blattsalat mit Knusperspeck, Ei und Croûtons

☆☆☆

Rieslingschaumsuppe

☆☆☆

Kalbsrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer
Kartoffelgratin und Bio-Gemüse

☆☆☆

Schwarz-weisses Schokoladenmousse

Menu komplett 92

ohne Suppe 82

Menu Hirschen

Tartar vom Bachtel-Saibling mit Avocado und rosa Pfeffer

☆☆☆

Curry-Kokos-Suppe mit gebräunten Mandeln

☆☆☆

Swiss Black Angus-Rindsfilet am Stück gebraten mit Dukkah und Schalotten-Confit
Kartoffelgratin und grilliertes Bio-Gemüse

☆☆☆

Passionsfrucht mousse mit exotischen Früchten

Menu komplett 97

ohne Suppe 87

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 18

☆☆☆

Bärlauchcrèmesuppe mit Frischkäse-Crostini 11

☆☆☆

Zarte Kalbsschnitzel vom Grill auf Frühlingsgemüse
Limonenjus und hausgemachte Gnocchi mit Ricotta 45

☆☆☆

Erdbeersalat mit Joghurt-Glace und Pistazien 10

Menu komplett 84

ohne Suppe 73

Sommer-Menu (Juni bis Mitte September)

Buntes Salatbouquet mit Melone und Serrano Rohschinken 18

☆☆☆

Gazpacho andaluz 10

☆☆☆

Gebratene Pouletbrust mit Eierschwämmli
Ratatouille und Bratkartoffeln mit Rosmarin 34

☆☆☆

Limonenquarkcrème mit frischen Beeren 12

Menu komplett 74

ohne Suppe 64

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 20

☆☆☆

Kürbissuppe mit Steirischem Kürbiskernöl 10

☆☆☆

Zarte Rehschnitzel aus dem Zürcher Oberland
an Wildrahmsauce mit Whisky
Spätzli und Wildgemüsebeilage 42

☆☆☆

Marroni-Bitterschokoladenmousse
mit kandierten Kumquats und blauen Feigen 13

Menu komplett 85

ohne Suppe 75

Winter-Menu
(Dezember bis März)

Winterblattsalat mit Frischkäse-Crostini und Bio-Pilzen 16

☆☆☆

Weisse Wurzelgemüsesuppe 10

☆☆☆

Knusprig gebratene Entenbrust an Glühwein-Gewürz-Sauce
Hausgemachte Spätzli mit Mohn und Rotkraut 42

☆☆☆

Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schoggi-Netz 13

Menu komplett 81

ohne Suppe 71

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

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen	10
Gemischter Haussalat (Blatt- und Gemüsesalate)	11
Bunter Marktsalat mit Knusperspeck, Ei und Croûtons	14
Nüsslisalat mit halbgekochtem Ei und Dukkah	15
Nüsslisalat mit Pilzen und Croûtons	15
Saisonblattsalat mit Frischkäse-Crostini und Honig-Ingwer-Dressing	16
Hirschen Vegi-Tartar mit knusprigem Ciabattabrot	18
Tartar vom Bachtel-Saibling mit Avocado und rosa Pfeffer	18
Tapas-Teller 5 leckere Häppchen aus unserem aktuellen Tapas-Angebot	19

Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Chnobli-Toast	10
Weisse Wurzelsuppe mit Trüffelöl	12
Rüebli-suppe mit Ingwer	10
Maiscrèmesuppe mit Knusperspeck	10
Knoblauchcrèmesuppe mit Croûtons	10
Curry-Kokos-Suppe mit gebräunten Mandeln	10

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

Hauptgerichte mit Swiss Farmer-Kalb

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen mit knuspriger Butterrösti und Bio-Gemüse	42
Saltimbocca mit sämigem Carnaroli-Risotto und Bio-Gemüse (Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei)	44
Im Ofen gegartes Kalbshüftli im Kräutermantel Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse	46
Kalbsrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer-Jus Kartoffelgratin und Bio-Gemüse	55

Hauptgerichte mit Rind

Suure Mocke mit sämigem Kartoffelstock und Bio-Gemüse (in Rotwein marinierter Rindschmorbraten, mind. 14 Tage vorbestellen)	33
Flanksteak vom Rind mit Zitronenthymianjus mit kleinen Bratkartoffeln und Bio-Bratgemüse	35
Entrecôte vom Swiss Black Angus mit kräftigem Portwein-Jus Hausgemachte Kartoffelgnocchi und Bio-Gemüse	53
Swiss Black Angus-Rindsfilet mit Dukkah und Schalotten-Confit Kartoffelgratin und grilliertes Bio-Gemüse	56

Hauptgerichte mit Kräuterschwein

Schweinschalsbraten mit schwarzem Pfeffer und Meaux-Senf Kartoffelgratin und Bio-Gemüse	31
Schweinsfiletgeschnetzeltes mit Senf-Thymian-Rahmsauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse	36
Schweinsfilet-Médallions an Honig-Balsamico-Sauce Hausgemachte Spätzli und Bio-Gemüse	39

Hauptgerichte mit Schweizer Geflügel

Pouletbrust mit Sesamkruste und Zitronensauce Basmati-Mischreis und Wok-Gemüse	30
Pouletwürfel an roter Currysauce und Bio-Gemüse Im Basmatireisring mit grünen Linsen	30
Ostschweizer Perlhuhnbrust mit Haut und Flügelknöchelchen Limonen-Jus, Tagliatelle-Teigwaren und Bio-Gemüse	36
Knusprig gebratene Entenbrust mit Portwein-Orangen-Sauce Hausgemachte Spätzli und Rotkraut	42

Hauptgerichte mit Fisch

Filet vom Bachtel-Saibling an leichter Zitronensauce Basmati-Mischreis mit Bio-Gemüse	39
Schweizer Lachs vom Grill mit Kressesauce und rosa Pfeffer Kartoffelstock und Bio-Gemüse	42
Filet vom Meerwolf auf mediterranem Bio-Gemüse mit Basilikum-Pesto, feinen Nudeln und grünen Oliven	40
Filet vom Alpen-Zander mit Mandelkruste und Zitronengrassauce Basmati-Mischreis und Bio-Gemüse	45

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Falafel mit Peppadew-Dip und Bio-Gemüseragout	28
Rassiges rotes Gemüsecurry mit gerösteten Cashews im Basmatireis-Ring	28
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bio-Gemüse und Tomatensauce	28
Quinoa-Süsskartoffel-Burger mit Salsa picante und Bio-Gemüsragout	28

Desserts

Vanille-Töpfli Leichte Vanille-Mascarpone-Crème mit roter Grütze und Mandel-Streusel	13
Zitronen-Panna Cotta mit Kornelkirschensauce	12
Öpfel-Chüechli mit warmer Vanille-Sauce	13
Caramelisierte Öpfelschnitzli mit Vanilleglace und Pistazien	13
Caramelköpfli mit Vanille-Schlagrahm	12
Hausgemachtes Tiramisu mit weisser Kaffee-Glace (mit pasteurisiertem Ei)	13
Drei verschiedene Sorbets mit frischen Früchten	13
Crema Catalana mit marinierten Orangen	13
Schwarz-weisses Schokoladenmousse	13
Bitterschokoladen-Mousse mit kandierten Orangen	14
Passionsfrucht-Mango-Parfait im Schoggi-Netz	13
Honig-Mohn-Parfait mit marinierten Erdbeeren (Saison!)	13
Dessert-Teller 4 saisonale Leckereien, mit Früchten garniert	16
Käse aus dem Zürcher Oberland und dem Toggenburg mit hausgemachtem Panforte	16

Wir machen mit bei "Wasser für Wasser"

Wir servieren Ihnen Grüninger Hahnenwasser, gefiltert, gekühlt, mit oder ohne Kohlen-säure. Pro Person verrechnen wir bei einer Verweildauer von bis zu 3 Stunden CHF 6, ab 3 Stunden CHF 8.

10 Prozent vom Erlös fliessen an Wasserprojekte in Sambia und Mosambik. Weitere Informationen auf www.wfw.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)

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.