

\*\*\* HOTEL  
RESTAURANT  
BAR



*Gasthof Hirschen*

---

# Bankett-Angebot 2025



Wir bedanken uns für Ihr Interesse  
an unserem Gasthof Hirschen!

Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Wir beraten  
Sie gerne und sorgen mit unserem Team dafür, dass Ihr Event  
ein voller Erfolg wird.

# Inhalt

<b>Apéritif</b> .....	<b>3</b>
Knabbereien .....	3
Kalte Häppchen .....	3
Warme Häppchen .....	4
Apéro-Packages .....	4
„Apéro riche / Flying Dinner“ .....	4
<b>Salate &amp; Vorspeisen</b> .....	<b>5</b>
Suppen .....	5
<b>Hausgemachte Sorbets als Zwischengang</b> .....	<b>6</b>
<b>Hausgemachte Pasta</b> .....	<b>6</b>
<b>Vegetarisch</b> .....	<b>6</b>
<b>Vegan</b> .....	<b>6</b>
<b>Fisch</b> .....	<b>7</b>
<b>Imbiss</b> .....	<b>7</b>
<b>Tellergerichte</b> .....	<b>8</b>
<b>Saucen, Beilagen, Gemüse</b> .....	<b>9</b>
<b>3-Gang Menüs</b> .....	<b>10</b>
<b>4-Gang Menüs</b> .....	<b>11</b>
<b>5-Gang Menüs</b> .....	<b>12</b>
<b>Hirschen-Gourmetmenü</b> .....	<b>12</b>
<b>Spaghettiplausch à discrétion</b> .....	<b>13</b>
<b>Fondue</b> .....	<b>13</b>
Chäs-Fondue .....	13
Fondue Chinoise .....	13
<b>Buffets</b> .....	<b>14</b>
Vorspeisenbuffet .....	14
Hauptgangbuffet .....	14
Dessertbuffet .....	14
<b>Desserts</b> .....	<b>15</b>
<b>Tipps</b> .....	<b>16</b>
<b>Reservationsbedingungen</b> .....	<b>17</b>

**Apéritif****Knabbereien**

Schale zu 100g

Rauchmandeln	6.00
Curry Cashews	7.00
Marinierte Oliven	7.00
Parmesan Möckli	9.00
Gemüse-Dip mit Sauerrahmsauce	8.50
Salznüssli & Chips	3.00

**Kalte Häppchen**

pro Stück

Käsespiesschen mit Trauben (ab 15 Personen -> Käseigel)	4.00
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli Basilikum	3.50
Bruschetta Mozzarella, Tomaten, Basilikum	4.00
½ Laugen-Gipfeli	
-Hüttenkäse, Sprossen	4.50
-Salami, Rucola	5.00
-Rauchlachs, Meerrettich, Dill	5.50
Hausgemachtes Blätterteig Gebäck	3.00
Mini Pastetli mit Frischkäse	3.00
Rindstatar-Toast halbiert Kapern, Zwiebeln	5.00
Lachstoast halbiert Dill, Meerrettich	5.00
Rosa gebratenes Tuna Tataki im Asia-Löffel Sesam	7.00
Saisonales vegetarisches Mousse serviert im Glas	6.00

<u>Warme Häppchen</u>	pro Stück
Mini Schinken-Gipfeli	3.00
Mini Chäs-Chüechli	3.00
Mini Gemüse-Frühlingsrollen, Sweet-Chilli-Dip	3.00
Meatball vom Rind, BBQ Sauce	3.50
Riesencrevetten im Tempura Teig, Sweet-Chilli-Dip	5.00
Poulet Ailerons, BBQ Sauce	4.50
Pouletspiessli „Satay“, Erdnusssauce	5.50

<u>Apéro-Packages</u>	pro Person (jeweils 1 Häppchen/Sorte)
<b>Package 1</b>	14.50
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli mit Pesto</li> <li>-Mini Schinken-Gipfeli</li> <li>-Riesencrevetten im Tempurateig, Sweet-Chilli-Dip</li> <li>-Salznüssli &amp; Chips</li> </ul>	
<b>Package 2</b>	25.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Laugen-Gipfeli, Rauchlachs, Meerrettich, Dill</li> <li>-Frühlingsrolle mit Gemüse, Sweet-Chilli-Dip</li> <li>-Mini Chäs-Chüechli (2 Stk.)</li> <li>-Pouletspiessli „Satay“, Erdnusssauce</li> <li>-Cashewnüsse &amp; Rauchmandeln</li> </ul>	
<b>Package 3</b>	30.00
<ul style="list-style-type: none"> <li>-Rindstatar, Toast</li> <li>-Rauchlachs, Toast, Meerrettich, Dill</li> <li>-Rosa gebratenes Tuna Tataki im Asia-Löffel, Sesam, Koriander</li> <li>-Bruschetta, Mozzarella, Basilikum, Tomaten</li> <li>-Meatball vom Rind, BBQ Sauce</li> <li>-Cashewnüsse &amp; Rauchmandeln</li> </ul>	

### „Apéro riche / Flying Dinner“

Schon viele erfolgreiche Anlässe durften wir in unserem Haus realisieren! Bitte erkundigen Sie sich nach unserem individuellen Angebot.

Salate & Vorspeisen

Blattsalat...	
-Tomaten, Kräuter, Sprossen	11.50
-gebratener Speck, Eierwürfelchen	16.00
-gebratene Riesencrevetten (2 Stk.)	19.00
<i>Vegan</i>	15.00
Linsen rot & braun, Quinoa, Edamame, Vinaigrette, Kräuter	
Caesar's Salad	17.50
Lattich-Salat, Croûtons, Speck, Parmesan	
Rindstatar	25.00
(mild, mittelscharf, scharf)	
Oliven, Kapern, Zwiebelringe, Toast	
Rinds-Carpaccio	25.50
Parmesan gehobelt, Rucola, bunter Pfeffer, Fleur de Sel, Olivenöl, Zitrone	
Antipasti-Teller (saisonal Mai-September) <i>ab 15 Personen</i>	35.00
Prosciutto di Parma mit Melone, Rauchlachsrosette, Vitello Tonnato, Coppa, eingelegtes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Oliven, Balsamico Zwiebeln), Tomatensalat Caprese	
Lachsvariation	27.00
Rauchlachs, Lachsmousse, Lachstatar, Senf-Dillsauce,	
Vitello tonnato	27.00
rosa gebratenes Kalbsfleisch, Thunfischsauce, Kapern, rote Zwiebelringe	

**Suppen**

Weissweincrèmesuppe, Knoblibrot	12.50
Gazpacho (saisonal Mai-August) Kalte, pikante Tomaten-Gurkensuppe, Peperoni, Croûtons	11.50
Tomatencrèmesuppe, Basilikum ( <i>warm oder kalt</i> )	11.50
Rindskraftbrühe, Flädli	11.50
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe Pouletstreifen	14.00
Kräuterschaumsüppchen knusprige Speckstreifen	12.00

**Hausgemachte Sorbets als Zwischengang**

Aroma nach Saison	5.50
mit Prosecco, Campari oder ähnlichem	10.00

**Pasta**

*ab 20 Personen*

Pappardelle, Spaghetti, Penne, Maccheroni, Tagliatelle

Zwischengang / Hauptgang

Tomatensauce	14.00 / 19.00
Pesto Genovese (März – Sept.)	15.00 / 23.00
Pesto Rosso	15.00 / 23.00
Limetten-Rahmsauce	15.00 / 23.00
Nüsse, Feigen, Brie (Sept. – Dez.)	17.00 / 28.00
Waldpilze, Rahmsauce (Sept. – Dez.)	17.00 / 28.00
Gorgonzola	16.00 / 27.00
„5P“ Tomaten, Parmesan, Peterli, Pfeffer, Rahm	15.00 / 23.00
Schwarzer Trüffel (Aug. – Jan.)	24.00 / 35.00
Tomaten, Zucchini, Auberginen, Rucola, Parmesan	17.00 / 28.00

**Vegetarisch / Vegan**

Fragen Sie nach Ihrem Lieblingsgericht und beachten Sie bitte unser saisonales Angebot.

**Fisch**

Zwischengang / Hauptgang

Gebratene Eglifilets braune Butter, Salzkartoffeln, Blattspinat	32.00 / 49.00
Riesencrevetten Kräuter, Olivenöl, Weissweinrisotto, Zitronen, Rucola	25.00 / 38.00
Saiblingsfilet Safranrahmsauce, Venere Risotto, Broccoli	32.00 / 49.00
Lachssteak Sauce Hollandaise, grüne Spargeln (saisonal)	27.00 / 40.00
Gebratenes Kabeljaufilet Linsen-Kartoffelragoût, Blattspinat	24.00 / 39.00
Duo von der Jakobsmuschel und Scampi Limettenschaum, Nüdeli	62.00

**Z'vieri Plättli (kalt)**

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Lyoner, Hart- und Weichkäse	24.50
--	-------

**Tellergerichte**

inklusive einer Sauce, einer Beilage und einem Gemüse nach Wahl (s. Seite 9)

Zunftbratwurst	25.50
Heisser Bauernschinken	25.50
Maispouardenbrust	29.00
Mildes Thailändisches Massaman Curry Entenbrust-Streifen	33.00
Lammhüftli	39.00
Hacktäschli oder Hackbraten (hausgemacht)	26.00
Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	26.00
Schweinsfilet-Medaillons rosa gebraten	41.00
Hirschen Cordon Bleu vom Schwein	36.00
Hirschen Cordon Bleu vom Kalb	49.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	32.00
Kalbsfilet-Medaillons rosa gebraten	49.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	45.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli	45.00
Kalbs-Piccata alla Milanese	45.00
Wienerschnitzel	45.00
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“	31.00
Roastbeef	45.00
Doppeltes Rinds-Entrecôte (200g / Person)	45.00
Rindsfilet am Stück gebraten (140g / 200g)	48.00 / 58.00
Berge & Meer Rindsfilet, Riesencrevette	53.00



Saucen, Beilagen, Gemüse

Saucen	Beilagen	Gemüse
Rotweinsauce	Kartoffelstock	Linsengemüse
Portweinjus	Pommes Frites	Ratatouille
Pfefferrahmsauce (pikant)	Pilaw-Reis	Broccoli
Kräuterbutter	Basmati Reis	Blattspinat
Pommery-Senfsauce	Kartoffelgratin	Grillgemüse
BBQ Sauce	Bratkartoffel	Bohnenbündchen mit Speck
Knoblauchmayonnaise	Polenta Bramata	glasiertes Wurzelgemüse
Sauce Béarnaise (+ CHF 3.00)	Pommes Williams	Mischgemüse
Morchel-Rahmsauce (+ CHF 3.00)	Weissweinsrisotto	Grüne Spargeln (saisonal)
Limettensauce (+ CHF 3.00)	Venere Risotto	Rosenkohl (saisonal)
	hausgemachte Spätzli	Rotkraut (saisonal)
	Cous Cous	Karotten
	Nudeln	Bohnen
		Kohlrabi

Bitte lassen Sie es uns wissen, falls Ihr Favorit nicht dabei ist. Die Vielfalt ist unbegrenzt und (fast) nichts ist unmöglich.

### 3-Gang Menüs

Preise pro Person

<p><b>I</b></p> <p>Kleiner bunter Blattsalat Hausdressing ***</p> <p>Hirschen Cordon Bleu vom Schwein Butternudeln ***</p> <p>Süssmostcrème Vanilleglace, Rahm</p> <p>CHF 53.00</p>	<p><b>II</b></p> <p>Tomatencrèmesuppe Basilikum ***</p> <p>Gebratene Maispouardenbrust Morchel-Rahmsauce Weissweinrisotto, Grillgemüse ***</p> <p>Panna Cotta, Beeren</p> <p>CHF 52.00</p>
<p><b>III</b></p> <p>Rindskraftbrühe Flädli ***</p> <p>Gebratenes Saiblingsfilet Safranrahmsauce Risotto, Broccoli ***</p> <p>Tiramisù, Früchte</p> <p>CHF 66.50</p>	<p><b>IV</b></p> <p>Lachsvariation Rauchlachs, marinierter Lachs Lachsmousse, Rauchlachstatar ***</p> <p>Roastbeef, Sauce Béarnaise Pommes Williams Bohnenbündchen mit Speck ***</p> <p>Gebrannte Crème</p> <p>CHF 78.50</p>

#### 4-Gang Menüs

Preise pro Person

<p style="text-align: center;"><b>V</b></p> <p style="text-align: center;">Kartoffel-Lauchsuppe ***</p> <p style="text-align: center;">Pasta nach Wahl (mit Trüffel + CHF 11) ***</p> <p style="text-align: center;">Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“ Kartoffelstock Rüebli-Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Caramelchöpfli, Rahm</p> <p style="text-align: center;">CHF 63.50</p>	<p style="text-align: center;"><b>VI</b></p> <p style="text-align: center;">Lauchcrèmesuppe Speckstreifen ***</p> <p style="text-align: center;">Bunter Blattsalat Dörrfrüchte ***</p> <p style="text-align: center;">Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Rösti ***</p> <p style="text-align: center;">Schoggimousse</p> <p style="text-align: center;">CHF 74.00</p>
<p style="text-align: center;"><b>VII</b></p> <p style="text-align: center;">Antipasti-Teller ***</p> <p style="text-align: center;">Zitronen-Sorbet mit Prosecco ***</p> <p style="text-align: center;">Doppeltes Rinds-Entrecôte Kräuterbutter hausgemachte Pasta Ratatouille-Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Tobleronemousse</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.00</p>	<p style="text-align: center;"><b>VIII</b></p> <p style="text-align: center;">Blattsalat, Bündnerfleisch ***</p> <p style="text-align: center;">Weissweincrèmesuppe ***</p> <p style="text-align: center;">Berge &amp; Meer Rindsfilet, Riesencrevette Portweinsauce, Weissweinisotto glasiertes Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Hirschen Chäsplättli, Feigensenf, Früchte</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.00</p>

### 5-Gang Menü

Preis pro Person

## IX

Rinds-Carpaccio  
Parmesan gehobelt, Rucola, Zitrone  
Olivenöl, bunter Pfeffer, Fleur de Sel  
\*\*\*

Gazpacho  
Kalte, pikante Tomaten-Gurkensuppe  
Peperoni, Croûtons  
\*\*\*

Gebratene Riesencrevette, Venere Risotto  
Zitronenessenz, Rucola  
\*\*\*

Kalbsfilet rosa gebraten, Morchelrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Bohnenbündchen mit Speck  
\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

CHF 124.50

### Hirschen-Gourmetmenü

Preis pro Person

## X

Ententerrine  
Mangochutney, Pfeffer, Salatbouquet  
\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe  
Klösschen, Sherry  
\*\*\*

Limettensorbet  
\*\*\*

Scampi auf Grillgemüse  
\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbs- und Rindsfiletmedaillon  
blauer Kartoffelstock  
Saisongemüse  
\*\*\*

Dessertvariation  
(4 Sorten)

CHF 129.00

**Spaghettiplausch à discrétion**

(ab 15 Personen), Preis pro Person

27.00

Spaghetti mit der Auswahl von drei Saucen und geriebenem Parmesan:

Pesto, Bolognese, Pilzrahmsauce, All'arrabbiata, Tomatensauce, Carbonara

Bitte lassen Sie es uns wissen, falls Ihre Lieblingsauce nicht dabei ist.

Die Vielfalt ist unbegrenzt und (fast) nichts ist unmöglich.

**Fondue**

**Chäs-Fondue**

(ab 10 Personen), Preis pro Person

„Hirschä-Fondü“

à discrétion

36.50

eusi Husmischig

Än Bündnerfleisch-Täller

80g

18.50

Äs Kirschli für d'Möcke

2cl

5.50

4cl

9.00

Dezue gits feins Schruube-Brot. Än Guete!

Zu eusne Fondues serviered mir Gschwellti, Essig Gmües und feins Brot.

**Fondue Chinoise**

(ab 20 Personen), Preis pro Person

58.00

Fleisch: 250 g pro Person; Rind-, Kalb-, Poulet-, Schweinefleisch

Beilagen: Pommes frites, Reis

Saucen: Cocktailsauce, Knoblauch-Mayonnaise, Tartare Sauce, Currysauce

Garnituren: Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Pepperballs, Ananas

**Buffets**

**Vorspeisenbuffet** 30.00  
(ab 25 Personen), Preis pro Person

15 verschiedene Vorspeisen, zum Beispiel:  
Grillgemüse, Vitello tonnato, Melone mit Rohschinken, Rindscarpaccio, Rindstatar,  
gebratene und marinierte Riesencrevetten, Fleischplatte mit Coppa, Salami, Parmaschinken, geräucherte und  
marinierte Fische

**Hauptgangbuffet** 64.00  
(ab 30 Personen), Preis pro Person

Zum Beispiel: Schweizer Buffet

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ Lammgigot Rindshuftsteak	Älpler Magronen Ghackets mit Hörnli Bündner Capuns	Sauce Béarnaise Rotweinsauce Pfefferrahmsauce	Rösti Spätzli Kartoffelstock Kartoffelgratin Speckbohnen Mischgemüse
---	--	---	---

Gerne stellen wir für Sie individuelle Themenbuffets zusammen.

**Dessertbuffet** 30.00  
(ab 25 Personen), Preis pro Person

Tiramisù, weisses & dunkles Schokoladenmousse, Panna Cotta, Früchteplatte, Glace, Sorbets, Brownies,  
Kaffeemousse, Caramelchöpfli, Meringues, Schlagrahm und weitere saisonale Produkte

Desserts

Caramelchöpfli, Rahm	8.50
Gebrannte Crème	11.50
Süssmostcrème Vanilleglace, Rahm	11.00
Frischer Fruchtsalat	12.00
<i>plus Kirsch</i>	2.50
<i>plus Rahm</i>	1.80
Panna Cotta Beeren	10.00
Limettenparfait Mangosauce	12.00
Weisses Kaffeemousse Orangensauce, Orangenfilets	12.50
Tiramisù	12.50
Tobleronemousse	12.00
Dessertvariation „Hirschen“ 4 verschiedene saisonale Komponenten	16.00

## Unsere Tipps für die perfekte Vorbereitung Ihres Anlasses

### 1. Stellen Sie sich Ihr Lieblingsmenu zusammen

Unsere Bankett-Dokumentation ist eine Ideen-Sammlung, die Sie bei der Zusammenstellung Ihres persönlichen Menus unterstützen soll. Ob Sie ein fertiges Menu wählen, oder sich Ihr eigenes Menu zusammenstellen, wir beraten Sie gerne.

### 2. Gerichte und Hauptgänge

Unsere Menus sind für durchschnittliche Esser berechnet. Für sehr gute Esser empfehlen wir Ihnen den Nachservice der Beilagen zu bestellen.

### 3. Spezialgerichte für Vegetarier, Allergiker usw.

Fleischlose Gerichte sind meist für einzelne Gäste gewünscht. Aus diesem Grund haben wir auf unserer Speisekarte im Restaurant, eine saisonal angepasste Auswahl zur Verfügung.

### 4. Probeessen

Wünschen Sie ein Probeessen, ist dies jederzeit möglich.  
Dazu benötigen wir Ihre Reservation mindestens 3 Tage im Voraus.

### 5. Weine / Getränke

Unsere vielseitige Bankett-Weinkarte bietet Ihnen viele schöne Weinangebote.  
Für mitgebrachte Weine verrechnen wir Ihnen das Zapfengeld.  
Pro 75cl Flasche CHF 30.00 / pro 150cl Flasche CHF 55.00.  
Lassen Sie sich von uns beraten.  
Pro Liter „Hahnenwasser“ in der Karaffe serviert verrechnen wir CHF 5.00.

### 6. Reservations-Bedingungen für Bankette

Auf der nachfolgenden Seite finden Sie „das Kleingeschriebene“.  
Bitte lesen Sie dies gut durch und unterzeichnen Sie zur Bestätigung Ihrer definitiven Reservation/Bestellung unseren Vertrag auf der letzten Seite. Herzlichen Dank!

### 7. Rauchen

In unserem Gasthof herrscht Gesetzes wegen ein absolutes Rauchverbot.  
Gerne richten wir Ihnen im Freien einen Stehtisch für Raucher ein.  
Wir danken für Ihr Verständnis.

### 8. Preise / Kalkulation

Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt. und sind unverbindlich. Sind im laufenden Jahr preisliche Anpassungen erforderlich, sind wir gezwungen, diese anzugleichen.



# Reservations-Bedingungen für Bankette

## 1. Bankette / Saalmiete

Ob Familienanlass, Klassenzusammenkunft, Hochzeit oder Firmenanlass, die Räumlichkeiten stellen wir Ihnen für Ihr Bankett generell gratis zur Verfügung. Bei Banketten im Hirschenkeller mit weniger als 25 Erwachsenen verlangen wir eine Raummiete von CHF 300.00.

Für Apéritifs in einem separaten Raum wird eine Raummiete verrechnet (nach Absprache).

Für Seminare und Sitzungen verlangen Sie bitte unsere detaillierten Unterlagen.

## 2. Menuauswahl und garantierte Teilnehmerzahl

Um Ihren Anlass in jeder Beziehung optimal organisieren und vorbereiten zu können, bitten wir Sie uns Ihre Wünsche für das Menu und die Getränke mindestens 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass erwarten wir von Ihnen die genaue Teilnehmerzahl, welche dann auch für die Verrechnung verbindlich ist. Wir sind darauf vorbereitet, in Ausnahmefällen bis zu 5% mehr Gäste zu verpflegen, wobei wir in diesem Falle die effektive Anzahl Essen in Rechnung stellen.

## 3. Wichtige Informationen über Details

Wir verrechnen nach effektiv genutzten Zusatz-Dienstleistungen. Bitte stören Sie sich nicht an einer sogenannten Kleinigkeit, doch nicht jeder Gast muss oder sollte an einer Gesamtlösung mitbezahlen.

### Hirschen-Menukarten

Werden Ihnen für Menus ab CHF 70.00 kostenlos geschrieben und gedruckt.

Für Menus unter diesem Preis verrechnen wir einen Unkosten-Beitrag von CHF 2.00 pro Karte.

### Stühle mit Hussen

Für unsere Stühle mit festlichen weissen Hussen verrechnen wir CHF 12.00.

### Gabelgeld

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person CHF 6.50.

### Kerzen / Blumen

Die Kerzen auf den Tischen bieten wir Ihnen kostenlos an.

Gerne bestellen wir für Sie auch die Blumen. Beachten Sie bitte, dass wir Ihnen sowohl die Mehrwertsteuer wie auch einen kleinen Unkostenbeitrag verrechnen müssen.

## 4. Verlängerung und Nachtzuschläge

In unserem Betrieb ist um 24.00 Uhr Polizeistunde (Service-Schluss und Verlassen des Raumes).

Falls Sie Ihren Anlass länger planen, werden wir Ihnen dies in Rechnung stellen.

Die Mehrkosten beinhalten die Verlängerung und den Nachtzuschlag für das Personal und betragen ab 00.00 Uhr CHF 280.00 pro Stunde.

## 5. Spezialpreise für Hotelzimmer

Ab 5 Hotelzimmer gewähren wir am Wochenende einen Rabatt von 10%.

Die Preise verstehen sich pro Zimmer/Tag inkl. MwSt., exkl. Frühstück und City Tax.