

\*\*\* HOTEL  
RESTAURANT  
BAR



*Gasthof Hirschen*

---

# Bankett-Angebot 2026



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>Aperitif .....</b>	<b>3</b>
Knabbereien .....	3
Kalte Häppchen .....	3
Warme Häppchen .....	4
„Apéro riche / Flying Dinner“ .....	4
<b>Salate &amp; Vorspeisen .....</b>	<b>5</b>
Suppen .....	5
<b>Vorspeisenbuffet .....</b>	<b>6</b>
<b>Pasta.....</b>	<b>6</b>
<b>Vegetarisch / Vegan .....</b>	<b>6</b>
<b>Imbiss .....</b>	<b>6</b>
<b>Fleisch &amp; Fisch .....</b>	<b>7</b>
<b>Saucen, Beilagen, Gemüse .....</b>	<b>8</b>
<b>3-Gang Menüs .....</b>	<b>9</b>
<b>4-Gang Menüs .....</b>	<b>10</b>
<b>Spaghettiplausch à discrétion.....</b>	<b>11</b>
<b>Fondue .....</b>	<b>11</b>
Chäs-Fondue .....	11
Fondue Chinoise .....	11
<b>Desserts.....</b>	<b>12</b>
<b>Tipps.....</b>	<b>13</b>
<b>Reservationsbedingungen .....</b>	<b>14</b>

**Aperitif****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	4.00
Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli Basilikum	3.50
Bruschetta Mozzarella, Tomaten, Basilikum	4.50
Mini Brötli	
-Hüttenkäse, Sprossen	5.00
-Salami, Rucola	5.00
-Rauchlachs, Meerrettich, Dill	7.00
Mini Pastetli mit Frischkäse	3.50
Rindstatar-Toast halbiert Kapern, Zwiebeln	7.00
Lachstoast halbiert Dill, Meerrettich	7.00
Crepe-Roulade, Lachs	7.00

**Warme Häppchen**

pro Stück

Mini Schinken-Gipfeli	3.50
Mini Chäs-Chüechli	3.50
Mini Gemüse-Frühlingsrollen, Sweet-Chilli-Dip	3.50
Meatball vom Rind, BBQ Sauce	4.00
Riesenscrevetten im Tempura Teig, Sweet-Chilli-Dip	5.00
Pouletspiessli, BBQ Sauce	5.50

**„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
-Bündnerfleisch	17.00
-Dörrfrüchte	14.00
Blattsalat	10.00
Gemischter Salat	12.00
Nüsslisalat... (saisonal September – Januar)	
-Nature	11.50
-Ei	13.00
-Ei, Speck	15.00
-Ei Speck, Pilze	17.50
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	
Lachsvariation	27.00
Rauchlachs, Lachsmousse, Lachstatar, Senf-Dillsauce,	

**Suppen**

Weissweincrèmesuppe, Knoblibrot	13.00
Gazpacho (saisonal Juni - August)	12.50
Kalte, pikante Tomaten-Gurkensuppe, Peperoni, Croûtons	
Tomatencrèmesuppe, Basilikum ( <i>warm oder kalt</i> )	11.50
Rindskraftbrühe, Flädli	11.50
Kokosnuss-Zitronengras-Suppe	14.00
Pouletstreifen	
Currysuppe	15.00
Jakobsmuschel	
Kartoffel-Lauchsuppe	11.50
Lauchcrèmesuppe, Speckstreifen	13.00

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

8 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

### **Pasta**

Spaghetti, Penne, Tagliatelle

Zwischengang / Hauptgang

Tomatensauce (vegan)	14.00 / 19.00
Pesto Genovese	15.00 / 23.00
Limetten-Rahmsauce	15.00 / 23.00
Waldpilze, Rahmsauce (saisonal September – Dezember)	17.00 / 28.00
Gorgonzola	16.00 / 27.00
„5P“ Tomaten, Parmesan, Peterli, Pfeffer, Rahm	15.00 / 23.00
“Mediterrane“ Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Rucola, Parmesan (vegan)	17.00 / 28.00

### **Vegetarisch / Vegan**

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

### **Imbiss**

Z'Vieri Plättli (kalt) Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Schinken, Lyoner, Hart- und Weichkäse	24.50
Kalbsbratwurst	28.00
Heisser Bauernschinken	26.00
Heisser Fleischkäse	26.00

### Fleisch

inklusive einer Sauce, einer Beilage und einem Gemüse nach Wahl (s. Seite 8)

Maispouardenbrust	42.00
Hackbraten (hausgemacht)	31.00
Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	28.00
Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel rosa gebraten	40.00
Hirschen Cordon Bleu vom Schwein / Kalb	37.00 / 49.00
Wiener Kalbsrahmgulasch	35.00
Kalbsfilet am Stück gebraten	49.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	45.00
Kalbs-Piccata alla Milanese	45.00
Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“	33.00
Roastbeef	45.00
Rinds-Entrecôte	45.00
Rindsfilet (140g / 200g)	50.00 / 60.00
Berge & Meer Rindsfilet, Riesencrevette	55.00

### Fisch

Gebratene Eglifilets	49.00
Riesencrevetten	38.00
Saiblingsfilet	49.00
Lachssteak	40.00
Duo von der Jakobsmuschel und Scampi	62.00

Saucen, Beilagen, Gemüse

Saucen	Beilagen	Gemüse
Calvados-Rahmsauce	Bratkartoffeln	Linsengemüse
Williams-Rahmsauce	Kartoffelstock	Ratatouille
Rotweinsauce	Kartoffelsalat	Broccoli
Portweinjus	Kartoffelgratin	Blattspinat
Pfefferrahmsauce (pikant)	Kroketten	Grillgemüse
Kräuterbutter	Pommes Frites	Bohnenbündchen mit Speck
Pommery-Senfsauce	Reis	glasiertes Wurzelgemüse
Safransauce	Basmati Reis	Mischgemüse
Zwiebelsauce	Weisswein Risotto	Grüne Spargeln (saisonal)
Sauce Béarnaise (+ CHF 5.00)	Venere Risotto	Rosenkohl (saisonal)
Morchel-Rahmsauce (+ CHF 5.00)	Polenta	Rotkraut (saisonal)
Limettensauce (+ CHF 3.00)	hausgemachte Spätzli	Karotten
	Tagliatelle	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 style="text-align: center;"><b>1</b></p> <p style="text-align: center;">Kleiner bunter Blattsalat Hausdressing ***</p> <p style="text-align: center;">Hirschen Cordon Bleu vom Schwein, Tagliatelle, Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Süssmostcrème Vanilleglace, Rahm</p> <p style="text-align: center;">CHF 55.00</p>	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> <p style="text-align: center;">Tomatencrèmesuppe Basilikum ***</p> <p style="text-align: center;">Gebratene Maispouardenbrust, Morchel-Rahmsauce, Weisswein Risotto, Grillgemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Panna Cotta, Beeren</p> <p style="text-align: center;">CHF 55.00</p>
<p style="text-align: center;"><b>3</b></p> <p style="text-align: center;">Rindskraftbrühe Flädli ***</p> <p style="text-align: center;">Gebratenes Saiblingsfilet, Safranrahmsauce, Venere Risotto, Broccoli ***</p> <p style="text-align: center;">Tiramisù</p> <p style="text-align: center;">CHF 66.50</p>	<p style="text-align: center;"><b>4</b></p> <p style="text-align: center;">Lachsvariation Rauchlachs, marinierter Lachs Lachsmousse, Rauchlachstatar ***</p> <p style="text-align: center;">Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kroketten, Bohnenbündchen mit Speck ***</p> <p style="text-align: center;">Gebrannte Crème</p> <p style="text-align: center;">CHF 78.50</p>

#### 4-Gang Menüs

Preise pro Person

<p style="text-align: center;"><b>5</b></p> <p style="text-align: center;">Kartoffel-Lauchsuppe ***</p> <p style="text-align: center;">Pasta nach Wahl ***</p> <p style="text-align: center;">Rindsschmorbraten „Grossmutter Art“, Kartoffelstock, Karotten ***</p> <p style="text-align: center;">Caramelchöpfli, Rahm</p> <p style="text-align: center;">CHF 63.50</p>	<p style="text-align: center;"><b>6</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>7</b></p> <p style="text-align: center;">Currysuppe, Jakobsmuschel ***</p> <p style="text-align: center;">Zitronen-Sorbet mit Prosecco ***</p> <p style="text-align: center;">Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter, Tagliatelle, 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>8</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, Weisswein Risotto, glasiertes Gemüse ***</p> <p style="text-align: center;">Hirschen Chäsplättli, Feigensenf, Früchte</p> <p style="text-align: center;">CHF 89.00</p>

**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.

**Chäs-Fondue**

Preis pro Person

„Hirschä-Fondü“

eusi Husmischig

à discrétion

36.50

Än Bündnerfleisch-Täller

80g

18.50

Äs Kirschli für d'Möcke

2cl

5.50

4cl

9.00

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-, Pouletfleisch

Beilagen: Pommes Frites, Reis

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

Garnituren: Cornichons, Maiskölbchen, Silberzwiebeln, Pepperballs, Ananas

**Desserts**

Caramelchöpfli, Rahm	9.00
Gebrannte Crème	11.50
Süssmostcrème Vanilleglace, Rahm	12.00
Frischer Fruchtsalat	12.00
<i>plus Kirsch</i>	2.50
<i>plus Rahm</i>	1.80
<i>plus Kugel Vanilleglace</i>	4.00
Panna Cotta Beeren	11.00
Limettenparfait Mangosauce	12.00
Weisses Kaffeemousse Orangensauce, Orangenfilets	12.50
Tiramisù	12.50
Tobleronemousse	12.50
Dessertvariation „Hirschen“ 4 verschiedene saisonale Komponenten	17.50
Hirschen Chäsplättli, Feigensenf, Früchte	17.50

**Dessertbuffet**

(ab 25 Personen), Preis pro Person 30.00

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

## 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 Aperitifs 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 Hussens

Für unsere Stühle mit festlichen weissen Hussens verrechnen wir pro Stuhl 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 00.00 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.