



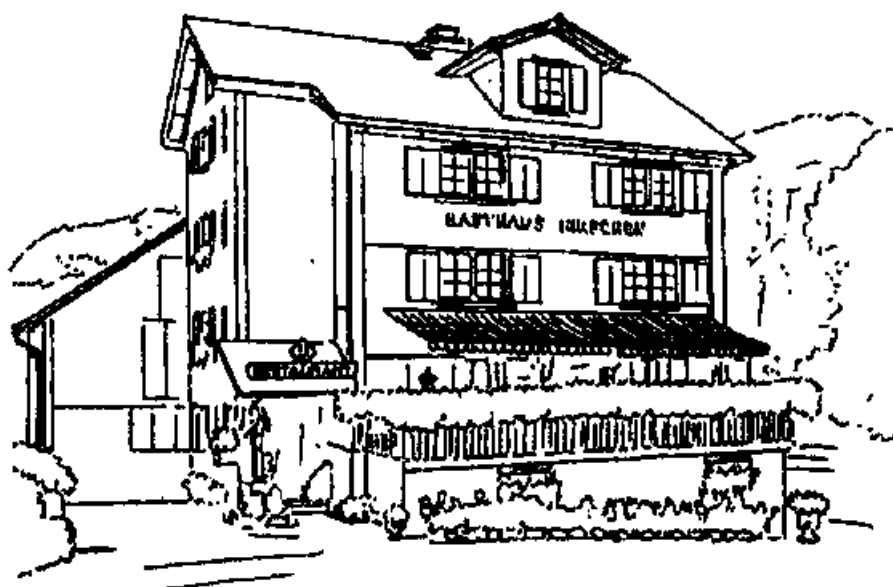
Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Gasthaus Hirschen **8843 Oberiberg**



www.gasthaushirschen.ch

Diese Menü-Vorschläge ab 10 Personen
Keine „a la carte“ Bestellungen aus diesen Menüvorschlägen möglich.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberberg

Tel. 055 414 11 14



Menü Nr. 1 Fr. 38.00

Bouillon mit frischen Flädli

Gemischter Salat

Schweinssteak mit Rahmsauce

Nudeln und Pommes frites

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 2 Fr. 38.00

Bouillon mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Schweins - Cordonbleu

Pommes frites und Teigwaren

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 3 Fr. 25.50

Bouillon Diablotin

Schweinshalsbraten

Kartoffelstock und Pommes frites

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 4 Fr. 34.00

Gemischter Salat

Kalbsbraten

Kartoffelgraten und Pommes frites

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 5 Fr. 42.00

Gemüsesuppe

Nüsslisalat mit Ei

Kalbs – Rahmschnitzel

Butternudeln und Pommes frites

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 6 Fr. 36.50

Bouillon mit Flädli

gemischter Salat

Schweins – Rahmsschnitzel

Butternudeln und Pommes frites

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 7 Fr. 52.50

Bouillon mit Sherry

Entenbrüstchen auf Salat

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Pommes Williams und Nudeln

Gemüsegar nitur

Menü Nr. 8 Fr. 47.50

Rohschinken mit buntem Salat

Bouillon mit frischen Flädli

Roastbeef mit Sauce Bernaise

Pommes Bery und Butternudeln

Gemüsegar nitur



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Menü Nr. 9 Fr. 79.50

Geräucherter Lachs
mit Butter und Brötchen

Bouillon Diablotin mit Sherry

Nüssli-Salat Mimosa

Rindsfilet mit Sauce Bernaise
Wildreis, Rübli und Broccoli

Schweinsfilet Calvados
Butternudeln / Pommes frites
Blumenkohl und Bohnen

Dessert Karussell Hirschen

*

Menü Nr. 10 Fr. 85.00

Eglifilet nach Grossmutterart
mit Wildreis

Bouillon mit Flädli

Entenbrüstchen auf buntem Salat

Orangensorbet mit Campari

Kalbsleberli in Butter
mit Rösti

Kalbsfilet auf Pilzen
Cognacrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Früchte - Symphonie
mit Weinschaumsauce

*

Gerne nehmen wir Ihre speziellen Wünsche entgegen.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Suppen

Bouillon mit Einlage	- Hausgemachte Flädli	4.00 Fr.
	- Fideli	4.00 Fr.
	- Backerbsen	4.00 Fr.
	- Gemüse - Einlage	4.00 Fr.
	- Griesssuppe mit Gemüse	4.00 Fr.
	- mit Sherry	5.50 Fr.
	- Diablotin (kl. Käseschnitten)	5.00 Fr.
Crème Suppen		
Gerstensuppe	- Gemüse , - Spargel , - Lauch , - Tomaten	4.50 Fr.
Haferflockensuppe		4.50 Fr.
		4.00 Fr.

Salate

Grüner Salat	5.50 Fr.
Gemischter Salat	7.50 Fr.
Entenbrüstchen auf buntem Salat	11.50 Fr.

Kalte Vorspeisen

Bündnerfleisch mit Brötchen und Butter	11.00 Fr.
Crevetten Cocktail „ Calipso „	10.00 Fr.
Geräucherter Lachs mit Brötchen und Butter	12.50 Fr.

Warme Vorspeisen

Pochierter Lachs mit Reis und Sauce Hollandaise	12.00 Fr.
Egli mit Kräutersauce und Reis	12.50 Fr.
Seezungenfilet auf Gemüsebeet und Reis	12.50 Fr.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Hauptgerichte

Braten

Schweinsbraten (Hals)	21.50 Fr.
Kalbsbraten (Laffe)	26.50 Fr.
Gespickter Rindsbraten	26.50 Fr.
Kalbs und Schweinshalsbraten	24.00 Fr.
Rinds- und Kalbsbraten	26.50 Fr.

Zu diesen Gerichten servieren wir 2 Beilagen und 2 Gemüse

Beilagen : Kartoffelstock , Krokette , Pommes frites , Nudeln , Reis , Kartoffelgratin , Polenta

Währschafte Kost

Berner Platte	Fleischsuppe, Rippli, grüner und geräucherter Speck, Zunge, Siedfleisch, Casseler - Braten, Zungenwurst, Sauerkraut, grüne Bohnen und Kartoffeln	35.00 Fr.
Hafenkabis	mit Schweinefleisch dazu Salzkartoffeln	18.00 Fr.
	Gemischt mit Schaf- und Schweinefleisch dazu Kartoffeln	19.00 Fr.
Siedfleisch	Fleischsuppe mit Gemüseeinlage, Siedfleisch, Würstchen, Suppengemüse und Kartoffeln	20.50 Fr.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberberg

Tel. 055 414 11 14



Schwein

Rahmschnitzel (2 Stk.)	Nudeln und 2 Gemüse	25.00 Fr.
Panierte Schnitzel (2 Stk.)	Pommes frites und 2 Gemüse	24.50 Fr.
Steak an Champignonrahmsauce	Nudeln und 2 Gemüse	26.50 Fr.
Steak Hawaii	Reis und 2 Gemüse	27.50 Fr.
Rahm - Geschnetzeltes	Nudeln oder Reis	18.50 Fr.
Voressen	Polenta und 2 Gemüse	19.50 Fr.
Cordonbleu	Pommes frites und 2 Gemüse	26.50 Fr.
Filet - Medaillons Calvados	Nudeln und 2 Gemüse	29.50 Fr.
Filet - Medaillons Rahmsauce	Nudeln und 2 Gemüse	29.00 Fr.

Zu diesen Speisen erhalten Sie zwei Beilagen.

Beilagen : Krokette , Pommes frites , Nudeln , Reis , Polenta

Kalb

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter	Pommes frites und 2 Gemüse	29.50 Fr.
Kalbs- Rahmschnitzel	Nudeln und 2 Gemüse	29.50 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes Zürich Art	mit Champignon und Rösti	29.50 Fr.
Kalbsgeschnetzeltes Hausart	Rösti	31.00 Fr.
Kalbssteak Hirschen	an Morchelrahmsauce Butternudeln und 2 Gemüse	41.00 Fr.
Kalbsfilet auf Eierschwämmen	Pommes Williamses (Krokette) 2 Gemüse	45.50 Fr.
Cordonbleu	Pommes frites und 2 Gemüse	35.50 Fr.
Wienerschnitzel	Pommes frites und 2 Gemüse	30.50 Fr.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Rind

Rindsgulasch	Polenta und 2 Gemüse	26.00 Fr.
Entrecôte mit Kräuterbutter	Pommes frites und 2 Gemüse	31.50 Fr.
Entrecôte an Pfeffersauce	Reis und 2 Gemüse	31.50 Fr.
Entrecôte Stroganoff	am Stück grilliert mit Reis	31.50 Fr.
Rindfilet Steinpilzrahmsauce	Pommes frites und 2 Gemüse	43.00 Fr.

* Eifach und Guät“

Portion Äpler-Makeronen	mit Apfelstückli	14.50 Fr.
Äpler - Makeronen als Beilage		6.00 Fr.
Schweinskotelette paniert mit Äplermakeronen		19.50 Fr.
2 Schnitzel mit Äplermakeronen		20.50 Fr.
Cordonbleu mit Äplermakeronen		21.00 Fr.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Desserts

Cassata mit Rahm		5.00 Fr.
Tourte Nougat mit Rahm		6.00 Fr.
Parfait glace flambiert		8.50 Fr.
Mini Hirschen		7.00 Fr.
Fruchtsalat	- mit Rahm	5.50 Fr.
	- natur mit Kirsch	7.00 Fr.
	- mit Kirsch und Rahm	8.00 Fr.
Schokoladen mousse Black and White auf Doppelrahm		9.80 Fr.
Früchte Symphonie Hirschen mit Weinschaum		10.50 Fr.
Dessert - Karussell Hirschen		11.50 Fr.
Gebrannte Crème mit Rahm		6.00 Fr.

**** Dessert nach Wahl von unserer Dessertkarte**

Natürlich nehmen wir auch gerne Ihre speziellen Wünsche entgegen !

Mit freundlichen Grüßen
Hans und Hanka Holdener und Team