



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Gasthaus Hirschen **8843 Oberiberg**



www.gasthaushirschen.ch

Grüezi

Es freut uns, dass Sie sich für unsere Menüvorschläge interessieren. Gerne überreichen wir Ihnen eine Auswahl von uns zusammengestellten Speisen. Unsere Vorschläge können natürlich nie vollständig sein, die Möglichkeiten sind unbegrenzt. Für Ihre Wünsche, Menüvorschläge und Vorstellungen, nehmen wir uns gerne Zeit, dies mit Ihnen zu Besprechen. Das ganze Hirschen-Team setzt alles daran, Ihre Erwartungen zu erfüllen, damit Ihr Anlass unvergesslich bleiben wird.

Diese Menüvorschläge sind für Gesellschaften ab 10 Personen.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberberg

Tel. 055 414 11 14



Stellen Sie Ihr Menü nach Belieben zusammen.

Preisberechnung beim:

Für jeden zusätzlichen Menügang, den Sie zum Hauptgericht dazu bestellen, erhalten Sie einen Menürabatt von je Fr. 1.00.

Beispiele:

Nur Hauptgericht	Kein Rabatt
Hauptgericht mit Salat	Fr. 1.00 Rabatt
Hauptgericht mit Suppe und Salat	Fr. 2.00 Rabatt
Hauptgericht mit Suppe, Salat und Dessert	Fr. 3.00 Rabatt u.s.w.

Bei Dessert nach Wahl gibt es kein Rabatt, die Desserts werden separat verrechnet.

Beilagen und Gemüse

Folgende Beilagen können Sie nach Belieben zu den Hauptgerichten zusammenstellen.

Pommes frites	Butternudeln	Reis	Risotto
Kartoffelstock	Kartoffelgratin	Tomatensphagetti	Div. Teigwaren
Polenta	Spätzli	Pommes Williamses	Kroketten

Gemüse:

Rübli	Blumenkohl	Bohnen	Rosenkohl
Broccoli	Zucchetti	Pfälzerrübli	Rotkraut
Fenchel	Kefen	Gedämpfte Tomate	Erbsli

Bei den Hauptgerichten sind jeweils zwei Beilagen inbegriffen
Eine Beilage servieren wir Ihnen mit dem Hauptgang, die zweite servieren wir als Nachservice. Als Gemüsebeilage erhalten Sie zwei bis drei verschiedene Gemüse.
Alle Gerichte verstehen sich mit Nachservice.

Bei den Menü's Nummer: 10, 15, 16, 23, 24, 25, 26, ist keine zweite Beilage inbegriffen.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Suppen

- Bouillon mit Flädli	- Bouillon mit Backerbsen	
- Bouillon mit Gemüsestreifen	- Bouillon Diablotin (kl. Käseschnitten)	
- Lauchcrèmesuppe	- Broccolicrèmesuppe	
- Gemüsecrèmesuppe	- Haferflockensuppe	5.00 Fr.
<hr/>		
- Gerstensuppe	- Spargelcrèmesuppe	5.50 Fr.
<hr/>		
- Bouillon mit Ei	- Bouillon mit Sherry	7.00 Fr.

Salate

Bunter Blattsalat	6.00 Fr.
Kleiner gemischter Salat	7.50 Fr.
Entenbrüstchen auf buntem Salat	12.00 Fr.
Lachsstreifen auf buntem Blattsalat	11.00 Fr.

Kalte Vorspeisen

Ybriger Trockenfleisch mit Knoblauchbrötchen	11.00 Fr.
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	14.00 Fr.

Warme Vorspeisen

Eglifilet auf Gemüsestreifen mit Kräutersauce und Reis	12.00 Fr.
Pangasiusfilet auf Gemüsebeet mit Reis	12.00 Fr.



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberberg

Tel. 055 414 11 14



Hauptgerichte

Menü Nr. 1 Fr. 29.50

Schweinssteak mit Rahmsauce
Nudeln
Gemüse garnitur

Menü Nr. 2 Fr. 29.50

Schweins - Cordonbleu
Teigwaren
Gemüse garnitur

Menü Nr. 3 Fr. 26.50

Schweinshalsbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menü Nr. 4 Fr. 29.00

Schweins – Rahmsschnitzel
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menü Nr. 5 Fr. 25.00

Schweins- Rahmgeschnetzeltes
Teigwaren
Gemüse garnitur

Menü Nr. 6 Fr. 26.50

Schweinsvoressen
Bratkartoffeln
Gemüse garnitur

Menü Nr. 7 Fr. 34.50

Schweinsfilet – Medaillon Calvados
Nudeln
Gemüse garnitur

Menü Nr. 8 Fr. 31.00

Schweinssteak Hawaii (Currysauce)
Reis
Gemüse garnitur

Menü Nr. 9 Fr. 28.50

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites
Gemüse garnitur

Menü Nr. 10 Fr. 22.50

Schweinskotelette paniert
Tomatenspaghetti

Menü Nr. 11 Fr. 41.00

Kalbssteak an Morchel-Rahmsauce
Pommes Williams
Gemüse garnitur

Menü Nr. 12 Fr. 39.50

Kalbs - Cordonbleu
Pommes frites
Gemüse garnitur



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberberg

Tel. 055 414 11 14



Menü Nr. 13 Fr. 38.50

Kalbs – Rahmschnitzel
Butternudeln
Gemüse garnitur

Menü Nr. 14 Fr. 33.50

Kalbsschulterbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menü Nr. 15 Fr. 35.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürich Art
Rösti

Menü Nr. 16 Fr. 35.50

Kalbsgeschnetzeltes Hausart
Rösti

Menü Nr. 17 Fr. 39.00

Wienerschnitzel
Pommes frites
Gemüse garnitur

Menü Nr. 18 Fr. 30.50

Kalbs und Schweinshalsbraten
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Menü Nr. 19 Fr. 34.00

Rinds- und Kalbsbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Menü Nr. 20 Fr. 37.50

Entrecôte mit Kräuterbutter
Pommes frites
Gemüse garnitur

Menü Nr. 21 Fr. 38.50

Entrecôte an Pfeffersauce
Reis
Gemüse garnitur

Menü Nr. 22 Fr. 45.50

Rindfilet Steinpilzrahmsauce
Pommes frites
Gemüse garnitur

Menü Nr. 23 Fr. 19.50

Ybriger Hafenkabis
Kartoffeln

Menü Nr. 24 Fr. 19.00

Äpler-Makeronen
mit Apfelstückli oder Apfelmus

Menü Nr. 25 Fr. 39.50

Berner Platte: Fleischsuppe
Rippli, grüner und geräucherter Speck,
Zunge, Siedfleisch, Zungenwurst,
Sauerkraut, Bohnen und Kartoffeln

Menü Nr. 26 Fr. 26.50

Fleischsuppe mit Gemüse einlage
Siedfleisch & Würstchen
Suppengemüse, Kartoffeln



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberberg

Tel. 055 414 11 14



Gourmet-Menü Nr. 1

Fr. 89.00

Geräucherter Lachs
mit Toast und Butter

Bouillon Diablotin

Entenbrüstchen auf Blattsalat

Rindsfilet mit Pfeffersauce
Wildreis
2 Gemüse

Schweinsfilet Calvados-Rahmsauce
Butternudeln , Pommes frites
2 Gemüse

Dessert Karussell Hirschen

Gourmet-Menü Nr. 2

Fr. 89.00

Eglifilet auf Gemüsestreifen
mit Kräutersauce und Reis

Bouillon mit Flädli

Entenbrüstchen auf buntem Salat

Orangensorbet mit Campari

Kalbsfilet auf Pilzen
An Cognacrahmsauce
Butternudeln und Pommes frites
Gemüse garnitur

Schokoladen Mousse
auf dem Spinnennetz

Gerne stellen wir für Sie auch individuelle Gourmets Menüs zusammen,
mit Berücksichtigung von Saison, Ihren Menü- und Preis-Vorstellungen. Wir
nehmen uns gerne Zeit und Beraten Sie gerne.

Desserts

Gebrannte Crème mit Rahm	6.00	Fruchtsalat, 1 Kugel Glace und Rahm	6.50
Glace Tranche mit Rahm	5.50	Fruchtsalat, 2 Kugeln Glace und Rahm	8.00
Tourte Nougat mit Rahm	6.50	Schokoladen Mousse mit Rahm	9.00
Dessert Karussell Hirschen	12.00	2 Kugeln Glace mit Rahm	6.50

Dessert nach Wahl, wird separat verrechnet. (Kein Menü-Rabatt)



Menüvorschläge

Gasthaus Hirschen Oberiberg

Tel. 055 414 11 14



Verlängerung, Dekoration

Verlängerung: Sie möchten gerne ein wenig länger bleiben und nicht genau um Mitternacht die gute Stimmung abbrechen, kein Problem, gerne reichen wir Verlängerung ein.
Pro Stunde nach Mitternacht Fr. 50.—

Dekoration: Auf den Tischen wird eine dezente Dekoration von uns bereit gestellt. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, so geben wir das gerne unserer Gärtnerei in Auftrag und verrechnen Ihnen dies zum Selbstkostenpreis.

Für Fragen oder Menüänderungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Hans und Hanka Holdener
Tel. 055 414 11 14

Check-Liste für einen gelungenen Anlass

- | | |
|--|---|
| ✓ Datum und Zeit | Bestimmen Sie, wann Ihr Anlass stattfindet. |
| ✓ Reservation im Hirschen | Sind die Räumlichkeiten noch frei die Sie benötigen. |
| ✓ Gästeliste, genaue Anzahl | Wie viele Personen werden anwesend sein. |
| ✓ Menü bestellen | Welche Menü möchten Sie konsumieren. |
| ✓ Apèro? | Möchten Sie vielleicht zu Beginn ein Apèro. |
| ✓ Zeitlicher Ablauf | Wann treffen die Gäste ein, wann beginnt der Service. |
| ✓ Wein & Getränke | Welchen Wein möchten Sie, Mineral, Bier, Kaffee? |
| ✓ Dekoration | Möchten Sie eine Spezielle Dekoration? |
| ✓ Verlängerung (länger als 24:00) | Falls Sie länger als bis Mitternacht feiern wollen. |
| ✓ Unterhaltung | Soll eine Musik spielen? |
| ✓ Bezahlung: Bar oder Rechnung | Bei Zahlung per Rechnung, die Rechnungsadresse mitteilen. |
| ✓ Allergiker, Vegetarisch: Spezialmenü | Gibt es Gäste die vielleicht eine Alternative zum Menü möchten. |