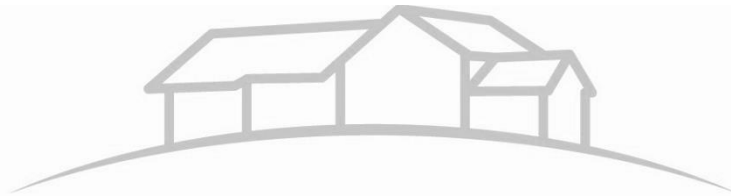


Menüvorschläge



BERGGASTHAUS

HOHER HIRSCHBERG

Gültig ab 10 Personen ,Einheitsmenü

**Dienstag & Mittwoch geschlossen
Donnerstag bis Montag 8:00 Uhr – 22:00 Uhr**

Liebe Gäste,

Schön, dass Sie uns für Ihren Anlass ausgewählt haben.

Wir hoffen, dass Ihnen von den beigelegten Menüvorschlägen etwas zusagt.
Sollten Sie noch Fragen oder Wünsche haben, rufen Sie uns an und vereinbaren
Sie einen Termin, damit wir alles Wichtige mit Ihnen besprechen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Familie Eugster-Schneider & Team

Apéro

Appenzeller Platte (Mostbröckli, Buurespeck, Pantli und Käse)	CHF	12.50/Pers.
Hausgemachter Käsezwiebelkuchen in Stücke geschnitten ca. 8 Stückli	CHF	9.50
Partybrote nach Wunsch belegt	CHF	40.00/50cm

Vorspeisen kalt

Grüner Salat	CHF	7.50
mit Mostbröckli oder Rauchlachs	+ CHF	2.50
Gemischter Salat	CHF	9.50
mit Ziegenkäse und Basilikumpesto	+ CHF	2.50
Chöhlsalat Appenzellerart	CHF	8.50
Forellenfilet geräuchert an Meerrettichschaum, Toastbrot & Salatgarnitur	CHF	14.50

Vorspeisen warm

Hausgemachter Käse-Zwiebelkuchen	CHF	6.00
Bärlauch-Chässpätzli	CHF	12.50
Chässchoope	CHF	10.50

Vorspeisesuppen

Gerstensuppe	CHF	6.50
Gemüsesuppe	CHF	6.00
Flädli-suppe	CHF	6.00
Saisonsuppen:		
	Kürbiscremesuppe	CHF 6.50
	Bärlauchsuppe mit Milchschaum	CHF 6.50
	Randencremesuppe	CHF 6.50
	Tomatencremesuppe	CHF 6.50

Hauptgänge

Vom Schwein

Hauspezialität

Hirschbergbraten

Schweinsschulter mit Speck
ummantelt
zart wie Filet
hausgemachter Kartoffel-
Lauchgratin
Marktgemüse

CHF 27.50

Schweinsrahmgchnetzeltes

Butternudeln
Marktgemüse

CHF 24.50

Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites
Marktgemüse

CHF 26.50

die Sensation

Wikinger Cordon Bleu XXL

Riesen Cordon Bleu bis maximal 3 Kg
pro Stück, serviert auf einer
Holzplatte (zum Selberschöpfen)

dazu Pommes frites
und Gemüse auf den Tisch

CHF 35.00 pro Person/300g Fleisch

Schweinscarré-Braten mit Champignons-Rahmsauce

Butternudeln
Gemüse garnitur

CHF 27.00

Schweinschalsbraten Grossmutterart

Kartoffelstock
Gemüse garnitur

CHF 25.50

Ofenfleischkäse mit Bratensauce

Butternudeln
Saisongemüse

CHF 23.50

Hackbraten

Kartoffelstock Gemüse garnitur

CHF 23.50

**Schweinssteak mit hausgemachter
Kräuterbutter**

Pommes Frites
Gemüse garnitur

CHF 30.50

Schweinsvoren

Eierspätzli
Saisongemüse

CHF 24.50

Cordon Bleu

Pommes Frites
Saisongemüse

CHF 32.50

Fitnesssteller

Gemischter Blattsalat mit:

Schweinssteak	29.50
Pouletbrust	26.50
Schweins schnitzel paniert	24.50
Gemüseschnitzel, Vegi	23.50

Vom Rind oder Kalb

Rindsroulade mit Rosmarinjus

Kartoffelstock
Marktgemüse

CHF 28.50

Gespickter Rindsbraten

Portweinsauce
Eierspätzli
Marktgemüse

CHF 33.50

Rindsfilet Stroganoff

Bärlauchspätzli
Marktgemüse

CHF 40.50

Rindsfilet

Preiselbeer-Meerrettich Kern
auf Pepperoni Weissweinsauce
Tagliatelle
Marktgemüse

CHF 47.00

Kalbsschnitzel Morchelsauce

Butternudeln
Marktgemüse

CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes „Hirschberg“

Eierspätzli
Marktgemüse

CHF 36.50

Kalbssteak mit Kräuterkruste

Bratenjus
Kroketten
Marktgemüse

CHF 45.00

Kalbsschulterbraten

Kartoffelstock
Marktgemüse

CHF 34.50

Chäs ond Woscht ...

Chäsmagerone mit Röstzwiebeln

Hausgemachtes Apfelmus

CHF 19.50

Chäsmageronen mit Appenzeller Siedwurst

Hausgemachtes Apfelmus

CHF 22.50

Schüblig/Siedwurst

Kartoffelsalat

CHF 17.50

Chässchoope

Appenzeller Spezialität mit Käse und Brot

CHF 18.50

Fondue

Hausmischung der Käserei Hinterberger in Gais

mit Brot CHF 26.-

mit Brot, Essigfrüchten, Ananas, Kartoffeln CHF 29.-



Desserts aus der hauseigenen Backstube

Warmes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	CHF	8.70
Waldbeerenjoghurttorte	CHF	8.00
Schwarzwäldertorte	CHF	8.00
Parfait Vanille-Himbeere Torte	CHF	8.00
Biberfladen mit Lebkuchenparfaitfüllung	CHF	9.50
Apfel- Zwetschgen oder Aprikosenstrudel nach Saison	CHF	11.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	CHF	8.00
Caramelchöpfli	CHF	6.50
Schokomousse black & white	CHF	9.50
Schlorzifladen (Spezialität mit Birnenfüllung)	CHF	7.50

Dessertteller (mind. 2 Sorten) oder Dessertbuffet (mind.40 Stk./ Sorte) nach Wahl

Gerne bereiten wir Ihnen einen individuellen Dessert zu,

mit den folgenden Leckereien:

	Buffet / Dessertteller
- Zwetschgen/oder Aprikosenstrudel mit Zimtglace	CHF 6.50 / CHF 7.50
- Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 6.50 / CHF 7.50
- Waldbeerenjoghurt im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
- Schokomousse black&white im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
- Fruchtsalat im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
- Orangenmousse im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
- Schokoladen- Küchlein im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
- Caramelchöpfli im Shotglas	CHF 3.00 / CHF 3.50
- Kugel Glace nach Wahl	CHF 3.50
- gefüllter Biberfladen mit Lebkuchenparfait	CHF 4.50 / CHF 5.20
- Schlorzifladen Stückl	CHF4.00 / CHF 4.70

Hirschberg Hochzeitsmenu

Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen
Croutons

Hirschbergbraten

Schweinsschulter mit Speck ummantelt
Zart wie Filet
Hausgemachter Kartoffel-Lauchgratin
Marktgemüse

Hausgemachte Hochzeitstorte
Schwarzwälder

CHF 51.50

Frühlingsmenu

Bärlauch Cappuccino

Roastbeef mit Spargelsalat Balsamicosirup

Lachssteak mit Kräuterkruste auf Lauchgemüse

an Chardonnay-Dill Sauce
Trockenreis

Luffiges Erdbeeren-Mousse

CHF 61.00

Sommermenu

Zucchetti-Cremesuppe

Ziegenfrischkäse mit buntem Blattsalat

Saltimbocca Romana

Marsala Sauce

Safranrisotto

Peperonata

Fruchtsalat mit Glace

CHF 68.50

Herbstmenu

Kürbiscremesuppe

Kohlräbli Carpaccio
Mit Eierschwämmli Salat

Rindsfilet mit Preiselbeeren-Meerrettich Kern

auf Peperoni-Weissweinsauce

Tagliatelle

Marktgemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 76.50

Wintermenu

Gemüsesuppe vom Holzherd

Wintersalat

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum
Toast

Cordon Bleu Spitzen

Pommes Rissoléés

Marktgemüse

Waldbeerjoghurttorte

CHF 69.00

Allgemeines Bestimmungen

- 1. Gästebereich umfasst:**
 - 1.1 Gaststube mit 110 Plätzen
 - 1.2 Säali mit 40 Plätzen
 - 1.3 Stube mit 26 Plätzen
 - 1.4 Terrasse für Apéro mit 160 Plätzen
 - 1.5 3 DZ mit Bad und TV
 - 1 DZ mit Etagedusche
 - 1 DZ (Französischem Bett 140cm) mit Etagedusche
 - 1 DZ mit zusätzlich ausziehbarem Sofa für max. 4 Personen und Etagedusche
 - 2 Matratzenlager für je 8 Gäste

- 2. Öffnungszeiten**
 - 2.1 8.00 Uhr - 24.00 Uhr (für Bankette)
 - 2.2 wird ab 24.00 Uhr pro Stunde für mehr als 400.- konsumiert ist kein Nachtzuschlag zu bezahlen. Wird die Mindestkonsumation nicht erreicht gilt der Fehlbetrag als Nachtzuschlag
 - 2.3 bis 2.30 Uhr Musikanlage, Blumenschmuck, Dekorationen, Geschenke usw. sind weggeräumt, die Türe kann geschlossen werden.

- 3. Hotel**
 - 3.1 Tiere verboten
 - 3.2 ab 22.00 Uhr Flüstersprache im Gang und in den Zimmern
 - 3.3 Frühstück von 8.00 – 10.00 Uhr
 - 3.4 Zimmerabgabe 10.30 Uhr
 - 3.5 Annullation / Reservationsrücktritt: 10 Tage vor Anreise kostenlos, bis 5 Tage 50% des Arrangements, später und „no show“ 100% des Arrangements

- 4. Feste und Anlässe**
 - 4.1 Festgedeck umfasst Servietten, Tischtuch, und Tischbrötchen sowie das Umstuhlen auf die gewünschte Tischformation. Preis pro Person. 5.-
 - 4.2 Tischformationen gelten die vorgeschlagenen Varianten, bei Sonderwünschen wird ein Aufpreis nach Aufwand berechnet.
 - 4.3 Einrichten der Musikanlage frühestens 1h vor Eintreffen der Gäste. Ab 24.00 Uhr Drosslung der Musik auf Zimmerlautstärke. Werden alle Hotelzimmer von der eigenen Gesellschaft belegt wird auf die Zimmerlautstärke verzichtet
 - 4.4 Sinkt die Gästeanzahl auf unter 10% der angemeldeten Personen, müssen die vollen 90% bezahlt werden. Geschlossene
 - 4.5 Gesellschaft ab 80 Personen im Restaurant, im Säali ab 30 Personen in der Stube ab 15 Personen kostenlos. Bei geringerer Anzahl pro fehlende Person Fr. 25.00 an die Saalmiete

- 5. Aussenbereich**
 - 5.1 ab 22.00 Uhr Flüstersprache im Aussenbereich
 - 5.2 Heissluftballone, Feuerwerk, Fackeln oder Finnenkerzen sind grundsätzlich verboten und nur mit ausdrücklicher vorgängiger Absprache gestattet.

- 6. Hunde**
 - 6.1 Hunde sind im grossen Restaurant, sofern sie sauber & trocken und unter dem Tisch sind, gestattet. Füttern und tränken von Tieren ist im Restaurant verboten. Im Säali, Stube und Hotel generelles Hundeverbot.