

# Menüvorschläge



**Gültig ab 10 Personen (Einheitsmenü)**

Mittwoch geschlossen  
Donnerstag bis Dienstag 8.00 Uhr – 24.00 Uhr

Liebe Gäste,

Schön, dass Sie uns für Ihren speziellen Festanlass ausgewählt haben.

Sei es ein Firmenanlass, ein Familienfest, ein Vereinstreffen, ein Arbeitsessen, gerne tun wir unser Möglichstes, um Ihnen ihre Wünsche erfüllen zu können.

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 sehr, Sie dann bald bei uns begrüßen zu können, und sind bestrebt, Ihnen ein angenehmes, gemütliches Fest zu gestalten.

### Apéro

Belegte Brötli gesulzt (Schinken, Salami, Thon, Ei, Spargel, Lachs)	CHF	5.50/Stk.
Appenzeller Platte (Mostbröckli, Buurespeck, Pantli und Käse)	CHF	12.50/Pers.
Hausgemachter Käsezwiebelkuchen in Stücke geschnitten ca. 8 Stückli	CHF	8.50
Partybrote nach Wunsch belegt	CHF	38.00/50cm

### Vorspeisen kalt

Grüner Salat	CHF	6.50
mit Mostbröckli oder Rauchlachs	+ CHF	2.00
Gemischter Salat	CHF	8.50
Chöhlsalat Appenzellerart	CHF	7.50
Forellenfilet geräuchert an Meerrettichschaum, Toastbrot & Salatgarnitur	CHF	13.50

### Vorspeisen warm

Hausgemachter Käse-Zwiebelkuchen	CHF	5.50
Bärlauch-Chässpätzli	CHF	8.50
Chässchoope	CHF	9.50

### Vorspeisesuppen

Gerstensuppe	CHF	5.50
Gemüsesuppe	CHF	5.50
Flädli-suppe	CHF	5.50
Saisonsuppen:		
Kürbiscremesuppe	CHF	6.50
Bärlauchsuppe mit Milchschaum	CHF	6.50
Randencremesuppe	CHF	6.50
Tomatencremesuppe	CHF	6.50

# Hauptgänge

## Vom Schwein

Erkundigen Sie sich bei Ihrer Bestellung nach dem beliebten Alpschwein aus dem Alpstein

## Hauspezialität

### Hirschbergbraten

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

CHF 24.50

### Schweinsrahmgeschnetzeltes

Butternudeln  
Marktgemüse

CHF 21.50

### Schweinsschnitzel paniert

Pommes frites  
Marktgemüse

CHF 22.50

## die Sensation

### Wikinger Cordon Bleu XXL

Riesen Cordon Bleu bis maximal 3 Kg  
pro Stück, serviert auf einer  
Holzplatte



dazu Pommes frites  
und Gemüse auf den Tisch

CHF 32.00 pro Person/300g Fleisch

### Schweinscarré-Braten mit Champignons-Rahmsauce

Butternudeln  
Gemüsegarnitur

CHF 25.00

**Schweinsbraten Grossmutterart**

Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

CHF 22.50

**Hackbraten**

Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

CHF 19.50

**Ofenfleischkäse mit Bratensauce**

Butternudeln  
Saisongemüse

CHF 19.50

**Schweinsvoren**

Eierspätzli  
Saisongemüse

CHF 23.50

**Schweinssteak mit hausgemachter  
Kräuterbutter**

Pommes Frites  
Gemüse garnitur

CHF 29.00

**Cordon Bleu**

Pommes Frites  
Saisongemüse

CHF 29.50

**Fitnesssteller**

**Gemischter Blattsalat mit:**

Schweinssteak	25.50
Pouletbrust	23.50
Schweins schnitzel paniert	22.50
Gemüseschnitzel, Vegi	20.50

## Vom Rind oder Kalb

### **Rindsroulade mit Rosmarinjus**

Kartoffelstock  
Marktgemüse

CHF 24.50

### **Gespickter Rindsbraten**

Portweinsauce  
Eierspätzli  
Marktgemüse

CHF 31.50

### **Rindsfilet Stroganoff**

Bärlauchspätzli  
Marktgemüse

CHF 36.50

### **Rindsfilet**

Preiselbeer-Meerrettich Kern  
auf Pepperoni Weissweinsauce  
Tagliatelle  
Marktgemüse

CHF 42.00

### **Kalbsschnitzel Morchelsauce**

Butternudeln  
Marktgemüse

CHF 34.00

### **Kalbsgeschnetztes „Hirschberg“**

Eierspätzli  
Marktgemüse

CHF 31.50

### **Kalbssteak mit Kräuterkruste**

Bratenjus  
Kroketten  
Marktgemüse

CHF 39.50

### **Kalbsschulterbraten**

Kartoffelstock  
Marktgemüse

CHF 29.50

## Us Appezöll ...

### **Chäsmagerone mit Röstzwiebeln**

Hausgemachtes Apfelmus

CHF 18.50

### **Chäsmageronen mit Siedwurst**

Hausgemachtes Apfelmus

CHF 22.50

### **Schüblig**

Kartoffelsalat

CHF 16.50

### **Chässchoope**

Appenzeller Spezialität mit Käse und Brot

CHF 18.50

### **Kaninchenpfeffer Appenzeller Art**

Eierspätzli

Gemüse Wildgarnitur

CHF 32.00

### **Schwinigs**

Sauerkraut

Salzkartoffeln

CHF 22.50



## **Desserts aus der hauseigenen Backstube**

Warmes Schokoladen – Küchlein mit Vanilleglace	CHF	8.50
Waldbeerenjoghurttorte	CHF	7.50
Schwarzwäldertorte	CHF	7.50
Parfait Vanille-Himbeere Torte	CHF	7.50
Biberfladen mit Lebkuchenparfaitfüllung	CHF	9.50
Apfel- Zwetschgen oder Aprikosenstrudel nach Saison	CHF	9.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	CHF	7.50
Caramelchöpfli	CHF	6.50
Schokomousse black & white	CHF	9.50

### **Dessertteller (mind. 2 Sorten) oder Dessertbuffet (mind.20 Stk./ Sorte) nach Wahl**

Gerne bereiten wir Ihnen einen individuellen Dessert zu,

mit den folgenden Leckereien:

	Buffet / Dessertteller
- Zwetschgen/oder Aprikosenstrudel mit Zimtglace	CHF 4.50 / CHF 5.50
- Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 4.50 / CHF 5.50
- Waldbeerenjoghurt im Weckglas	CHF 3.50 / CHF 4.20
- Schokomousse black&white im Weckglas	CHF 3.50 / CHF 4.20
- Fruchtsalat im Weckglas	CHF 3.50 / CHF 4.20
- Orangenmousse im Weckglas	CHF 3.50 / CHF 4.20
- Schokoladen- Küchlein im Weckglas	CHF 3.50 / CHF 4.20
- Caramelchöpfli im Shotglas	CHF 2.50 / CHF 3.00
- Kugel Glace nach Wahl	CHF 3.20
- gefüllter Biberfladen mit Lebkuchenparfait	CHF 3.50 / CHF 4.20
- Schlozifladen Stückl	CHF 3.50 / CHF 4.20

## 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 48.50



## Frühlingsmenu

Bärlauch Cappuccino

\*\*\*

Roastbeef mit Spargelsalat Balsamicosirup

\*\*\*

**Lachssteak mit Kräuterkruste auf Lauchgemüse**  
an Chardonnay-Dill Sauce  
Trockenreis

\*\*\*

Erdbeer-Crumble

CHF 61.00

## Sommermenu

Zucchini-Cremesuppe

\*\*\*

Ziegenfrischkäse mit buntem Blattsalat

\*\*\*

**Saltimbocca Romana**

Marsala Sauce

Safranrisotto

Peperonata

\*\*\*

Fruchtsalat mit Glace

CHF 59.50

## Herbstmenu

Kürbiscremesuppe

\*\*\*

Kohlräbli Carpaccio  
Mit Eierschwämmisalat

\*\*\*

**Rindsfilet mit Preiselbeeren-Meerrettich Kern**

auf Peperoni-Weissweinsauce

Tagliatelle

Marktgemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 67.00

## Wintermenu

Gemüsesuppe vom Holzherd

\*\*\*

Wintersalat

\*\*\*

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum  
Toast

\*\*\*

### **Cordon Bleu Spitzen**

Pommes Rissoléés  
Marktgemüse

\*\*\*

Waldbeerjoghurttorte

CHF 60.50

### **Allgemeine Bestimmungen**

#### **Reservationen**

Reservationsdaten, Personenanzahl und Servicezeiten sind verbindlich. Bei Abweichungen der angemeldeten Personenanzahl, bitten wir sie uns zwei Tage vor Ihrem Anlass telefonisch Bescheid zu geben. Sinkt die Personenanzahl um mehr als 10% wird der volle Preis berechnet.