

## Menüvorschläge für Gruppen

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menüvorschlägen.

Für Gruppen ab 6 Personen bieten wir eine Auswahl von Vorspeisen, Hauptgängen & Desserts an, die Sie frei zusammenstellen können. Wir empfehlen, für alle Gäste dasselbe Menu zu wählen.

Für Gruppen ab 20 Personen empfehlen wir unsere Buffets, sei es das Brunchbuffet mit kalten und warmen Spezialitäten aus dem Haus oder das Appenzellerbuffet mit kalten und warmen Speisen und der Region. Das Dessertbuffet können Sie mit den normalen Hauptgängen oder den Buffets kombinieren.



**Saal für maximal 60 Personen mit Brunchbuffet. Der Saal ist unterteilbar für kleinere Gruppen.**

Bitte geben Sie uns mindestens eine Woche vor Ihrem Anlass das gewählte Menu und die ungefähre Zahl der Personen bekannt. Beachten Sie bitte unsere Weinkarte, und bestellen Sie die Weine mit dem gewählten Menu oder Buffet. Die genaue Zahl Personen benötigen wir spätestens zwei Tage vor Ihrem Anlass.

Der Hirschen Wald hat sechs Gästezimmer mit 15 Betten, falls Sie Übernachtungen wünschen. Als Zahlungsmittel akzeptieren wir Bargeld, Kartenzahlung und selbstverständlich können Sie auch auf Rechnung bestellen. Wir haben ein offenes Ohr für Ihre Anliegen, sei es Tischdekoration, Musik, Transport, etc. Bitte kontaktieren Sie uns frühzeitig.

### **Kontakt/Reservierungen**

Reservierungen nehmen wir gerne während unseren Öffnungszeiten (Montag ab 16 Uhr, Dienstag & Mittwoch geschlossen) telefonisch unter der Nummer +41 71 877 11 46 entgegen oder jederzeit über [info@hirschenwald.ch](mailto:info@hirschenwald.ch)

## Menus ab 6 Personen auf Bestellung

### Aperitif

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Chäsflade und/oder Rahmflade (2 Stück pro Person)                          | CHF | 7.00 |
| Kleine Appenzellerplatte (Bauernspeck, Mostbröckli, Appenzeller Käse fett) | CHF | 9.50 |

### Vorspeisen

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Suppe (Gerstensuppe, Flädli- oder Kürbissuppe, Lauch-Kartoffelsuppe, je nach Saison) | CHF | 7.00  |
| Grüner Blattsalat  | CHF | 6.50  |
| Gemischter Salat   | CHF | 9.00  |
| Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum                                     | CHF | 15.50 |
| Hauspastete, Sauce Cumberland, Selleriesalat   | CHF | 15.50 |

### Hauptspeisen

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Heisser Beinschinken, Kartoffel- und andere Salate               | CHF | 22.00 |
| Hausgemachter Hackbraten, Nudeln, Saisongemüse                   | CHF | 23.00 |
| Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock, Saisongemüse        | CHF | 26.00 |
| Rindssauerbraten, hausgemachte Spätzli, Saisongemüse             | CHF | 26.00 |
| Kalbsbraten mit Rosmarin, Kartoffelstock, Saisongemüse           | CHF | 28.00 |
| Schweinsbraten, Kartoffelgratin, Saisongemüse                    | CHF | 23.00 |
| Kalbsbraten Cremolata mit Risotto                                | CHF | 27.00 |
| Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, Nudeln, Saisongemüse     | CHF | 25.00 |
| Kalbsteak mit Morchelsauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse        | CHF | 43.00 |
| Rindsfiletsteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, Saisongemüse | CHF | 41.00 |
| Appenzeller Chäshörnli mit Zwiebelschmelze, Apfelmus             | CHF | 22.00 |
| mit Appenzeller Siedwurst  | CHF | 28.00 |
| Gemüseteller & Stärkebeilage (Vegetarisch)                       | CHF | 19.50 |

### Desserts

|   |     |                 |
|---|-----|-----------------|
| Hausgemachte Torten (Schwarzwälder- und Quarktorte) | CHF | 6.00            |
| Cremeschnitte                                       | CHF | 4.50            |
| Soufflé glace „Maison“                              | CHF | 8.50            |
| Hausgemachte Meringue mit Schlagrahm                | CHF | 6.50            |
| Hausgemachte Meringue glacé                         | CHF | 10.50           |
| Saisondessert (z.B. Erdbeertorte, Vermicelles)      |     | Je nach Angebot |

Versuchen Sie unser Gebäck aus der eigenen Bäckerei.

Alle Preise sind pro Person in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

## Buffets ab 20 Personen auf Bestellung

### Ihr eigener Brunch

CHF 32.-

Buffet mit Produkten aus unserer Bäckerei. Ruch-, Dinkel- und Mehrkornbrot, Butterzopf und Gipfeli serviert mit Butter und hausgemachten Konfitüren. Aus der Umgebung Appenzeller Käse Surchoix, Appenzeller Käse Classic, Wädler Käse, Appenzeller Mostbröckli und Bauernspeck. Aus unserer Küche: Chähörnli, Appenzeller Siedwurst, Apfelmus, Rösti, Rührei mit gebratenem Speck, 5minuten Eier, Birchermüesli, Joghurt. Hausgemachtes Gebäck wie Sprötzerli und Zimtsterne u.a. Getränke: Orangen- und Süssmost, Mineralwasser & Wädler Quellwasser, Kaffee, Tee, Ovo oder Schokolade auf Wunsch heiss oder kalt und 1 Glas Cava (Schaumwein)

Kinder bis 14 Jahre CHF 2.50 pro Lebensjahr

### Appenzeller Buffet

CHF 45.-

Buffet mit Produkten aus der Umgebung. Appenzeller Käse Surchoix, Appenzeller Käse Classic, Wädler Käse, Appenzeller Mostbröckli und Bauernspeck, Ruch- und Mehrkornbrot aus unserer Bäckerei. Chähörnli, Appenzeller Siedwurst, Apfelmus, Fleischkäse, Schweinshalsbraten, Rösti oder Kartoffelgratin und frische Salate.

Getränke werden separat verrechnet

### Dessertbuffet

Aufpreis zum Menu CHF 13.-

Hausgemachte Schwarzwälder- und Quarktorte, Soufflé Glacé „Maison“, Merengues, Fruchtsalat, Guetzi-Spezialitäten wie Sprötzerli, Totebeili, Zimtsterne aus der eigenen Bäckerei

Nur Dessertbuffet CHF 16.- pro Person

Alle Preise sind pro Person in Schweizer Franken und inklusive MwSt.