

Speisekarte für Gruppen ab 8 Personen

Menuvorschläge

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Brot und Gebäck ist Swiss Made, d.h. dass mindestens 80% der Rohstoffe aus der Schweiz stammen und es in der Schweiz hergestellt wird.

Speisekarte für Gruppen

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen.

Für Gruppen ab 8 Personen bieten wir eine Auswahl von Vorspeisen, Hauptgängen & Desserts an, die Sie frei zusammenstellen können. Bei den mit * markierten Gerichten, ist die Mindestbestellmenge für 8 Personen. 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 und der Region oder das Appenzellerbuffet. Das Dessertbuffet können Sie mit den 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 Personenzahl bekannt. Beachten Sie bitte unsere Weinkarte, und bestellen Sie die Weine mit dem gewählten Speisen. Die genaue Personenzahl 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 Sie können auch auf Rechnung bestellen. Wir haben ein offenes Ohr für Ihre Anliegen, sei es Tischdekoration, Musik, Transport, etc. Bitte kontaktieren Sie uns frühzeitig.

Kontakt/Reservationen

Reservationen nehmen wir gerne jederzeit via Mail info@hirschenwald.ch entgegen. Bei Fragen erreichen Sie uns telefonisch während unseren Öffnungszeiten (Donnerstag, Freitag, Samstag und Sonntag von 9 bis 20 Uhr) unter der Nummer 071 877 11 46. Wenn Sie uns nicht unmittelbar erreichen, versuchen Sie es später nochmals.

Menus ab 8 Personen auf Bestellung

Wir leiten aus den gewählten Hauptspeisen jeweils die vegetarische Variante ab. Bitte geben Sie uns die ungefähre Personenzahl bekannt, die eine vegetarische Variante möchte. Bei der Bestellung benötigen wir auch die Allergien und Intoleranzen der Gäste, damit wir diese bei den Speisen berücksichtigen können. Für Veganer haben wir alternative Speisen und Kochmöglichkeiten. Für Kinder machen wir gerne kleinere Portionen der gewählten Speisen.

Für Mittag oder Abend

Aperitif

Chäsflade und/oder Rahmflade (2 Stück pro Person)*	7.00
Kleine Appenzellerplatte (Bauernspeck, Mostbröckli, Appenzeller Käse fett)	10.50
Brewbee Tschipps*	1.50
Blätterteiggebäck*	5.00
Aperitif Getränkebuffet: Cava oder Weisswein, Orangen-, Apfelsaft, Mineral laut & still*	nach Konsumation

Vorspeisen

Suppe* (Gersten-, Flädli-, Kürbis-, Lauch-Kartoffel-, Spargelcremesuppe je nach Saison)	7.00
Grüner Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	9.00
Geräucherte Appenzeller Forellenfilets mit Meerretichschaum*	16.00
Hauspastete, Sauce Cumberland, Selleriesalat*	16.00

Hauptspeisen

Unsere Hausspezialitäten „Braten“

Hausgemachter Hackbraten, Kartoffelstock oder Nudeln, drei Saisongemüse*	24.00
Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock, drei Saisongemüse*	27.00
Rindssauerbraten, hausgemachte Spätzli, drei Saisongemüse*	27.00
Kalbsbraten mit Rosmarin, Kartoffelstock, drei Saisongemüse*	29.00
Schweinshalsbraten, Kartoffelgratin, drei Saisongemüse*	24.00
Für Vegetarier: Gemüseteller, drei bis fünf Gemüsesorten mit Beilage	19.50

Hauptspeisen

Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons, Nudeln, drei Saisongemüse*	26.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, drei Saisongemüse*	24.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Champignons, Nudeln, drei Saisongemüse	36.00
Kalbsteak mit Kräuterbutter, hausgemachte Spätzli, drei Saisongemüse	42.00
Kalbsteak mit Morchelsauce, Kartoffelgratin, drei Saisongemüse*	45.00
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin, drei Saisongemüse*	43.00
Appenzeller Chäshörnli mit Zwiebelschmelze, Apfelmus (Vegetarisch)	22.00
mit Appenzeller Siedwurst	29.00

Beilagen

Sie können auch eine andere Beilage zu den obigen Speisen wählen. Wir bieten Nudeln, hausgemachte Spätzli, Kartoffelstock, Kartoffelgratin oder Pommes frites an. Pommes frites sind wir nur für Gruppen bis 16 Personen möglich.

Leichte Speisen

Heisser Beinschinken, Kartoffel- und diverse Salate*	23.00
Pouletbrust, Kartoffel- und diverse Salate*	24.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Kartoffel- und diverse Salate*	24.00
Für Vegetarier: Bunter Salatteller mit Kartoffelsalat*	15.00

Ganzer Tag

Desserts

Dessert nach Wahl: Wir bieten Ihren Gästen eine Auswahl von rund sechs Desserts an. nach Konsumation	
Hausgemachte Torten (Schwarzwälder- und Quarktorte)	6.00
Soufflé glace „Maison“	8.50
Hausgemachte Meringue mit Schlagrahm	6.50
Hausgemachte Meringue glacé	10.50
Cremschnitte*	4.50
Saisondessert (z.B. Erdbeertorte, Vermicelles, Fruchtsalat)*	Je nach Angebot
Versuchen Sie unser Gebäck aus der eigenen Bäckerei.	

Kalte Platten zum „von Hand nehmen“ als Zwischenmahlzeit	pro Person
Appenzeller Platte (Mostbröckli, Bauernspeck und Appenzeller Käse)	19.00
Appenzeller Platte mit Schinken, Mostbröckli, Bauernspeck und Appenzeller Käse	17.00

Buffets ab 20 Personen auf Bestellung

Ihr eigener Brunch mit Appenzeller Spezialitäten ab 10 Uhr

34.-

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, Wäldler Käse, Appenzeller Mostbröckli und Bauernspeck. Aus unserer Küche: Chäshörnli, Appenzeller Siedwurst, Apfelmus, Rösti, gebratener Speck, weiche Eier, Birchermüesli, Joghurt. Hausgemachtes Gebäck wie Sprötzerli und Zimtsternen u.a. Getränke: Orangen- und Süssmost, Mineralwasser & Wäldler Quellwasser, Kaffee, Tee, Ovo oder Schokolade auf Wunsch heiss oder kalt und 1 Glas Cava (Schaumwein)

Kinder bis 11 Jahre CHF 3.- pro Lebensjahr. Mindestkonsumation CHF 680.-

Appenzeller Buffet ab 12 Uhr

39.-

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

Mindestkonsumation CHF 780.- ohne Getränke, Getränke werden separat verrechnet.

Dessertbuffet

Aufpreis zum Menu

13.-

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

Nur Dessertbuffet CHF 16.- pro Person, Mindestkonsumation CHF 260.-

Alle Preise sind pro Person in Schweizer Franken und inklusive 8.1% Mwst. Mindestkonsumation heisst, dass wir mindestens diesen Betrag verrechnen, wenn es weniger Personen sind.

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz.

Brot und Gebäck ist Swiss Made, d.h. dass mindestens 80% der Rohstoffe aus der Schweiz stammen und es in der Schweiz hergestellt wird.