

Menuvorschlage für Gruppen

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlagen.

Für Gruppen ab 6 Personen bieten wir eine Auswahl von Vorspeisen, Hauptgängen & Desserts an, die Sie frei zusammenstellen können. Bei den mit * markierten Gerichten, ist die Mindestbestellmenge für 6 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 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/Reservationen

Reservationen 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

Menus ab 6 Personen auf Bestellung

Für Mittag oder Abend

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-suppe, 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, Kartoffelstock oder 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
Schweinschalsbraten, Kartoffelgratin, Saisongemüse*	CHF	23.00
Kalbshaxe 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 Chähörnli 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 mit Appenzeller Spezialitäten ab 10 Uhr

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 ab 12 Uhr

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.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.