





Herzlich willkommen in der

Zaverne zum Hirschen

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

Unsere glutenfreien  und vegetarischen  Gerichte sehen Sie gekennzeichnet. Bitte informieren Sie jedoch vorgängig unser Service-Personal, wenn Sie glutenfreie Speisen wünschen.

Die Familie Perret und das ganze Hirschen-Team wünschen
“en Guetä”.

SUPPEN

Tagessuppe	4.50
Bouillon nature	5.00
Bouillon mit Ei	6.00

SALATE

✓ Grüner Salat	6.50
✓ Menü-Salat	5.50
✓ Gemischter Salat	8.50
✓ Tomaten-Salat	8.00
✓ Grosser Salatteller	16.00
Wurst-Salat	einfach 8.50 reich garniert 13.50
Wurst-Käse-Salat	einfach 12.50 reich garniert 17.50
✓ Käse-Salat	einfach 11.00 reich garniert 16.00
Siedfleisch-Salat	einfach 12.50 reich garniert 17.50
Thon-Salat	einfach 9.50 reich garniert 14.50

HIT

Wurst-Käse-Salat Hirschä	mit Pommes frites	17.50
Bunter Salatteller Hirschä	garniert mit Bündnerfleisch	18.50

☞ Unsere Salate können auch glutenfrei bestellt werden. Glutenfreies Brot +1.50



HIRSCHEN KLASSIKER

☺ ✓	Omelette nature		13.00
☺ ✓	Omelette mit Champignons		14.00
☺ ✓	Omelette mit Tomatenwürfeli		14.00
☺	Omelette mit Schinken		14.00
☺ ✓	Gemüseteller		16.00
✓	Steinpilz-Ravioli à la crème		18.50
☺ ✓	Portion Pommes frites		6.50
✓	Käse-Fondue ab 2 Personen	pro Person	19.50
☺ ✓	Spiegeleier	1 Ei	3.00
		2 Eier	4.50
☺	Gebratener Fleischkäse		9.00
		mit zwei Spiegeleier	13.50
		mit zwei Spiegeleier & Pommes frites	18.50
☺ ✓	Röschti mit Raclette-Käse		12.50
		mit zwei Spiegeleier	17.00

TOASTS

	Schinken-Käse	mit Schinken und Käse	13.00
	Hawaii	mit Schinken, Ananas und Käse	13.50
	Walliser	mit Schinken, Tomaten und Käse	13.50
✓	Vegi	mit Gemüse und Käse	13.50
✓	Zigeuner	mit Ratatouille und Käse	13.50
✓	Champignons	mit Champignons und Käse	13.00



GESUND & FIT

Energieteller	Entrecôte mit Kräuterbutter auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	29.00
Kraftteller	Schweins-Cordon bleu auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	23.00
Herrenteller	Schweins-Steak mit Kräuterbutter auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	23.00
Damenteller	Schnitzel paniert auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	22.00
Fitnesssteller	Schnitzel nature auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	22.00
Moorhuhnteller	Geflügel-Cordon bleu auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	20.00
Sommerteller	ein Cervelat gebraten auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	17.00
Nemoteller	Zanderchnusperli auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	27.50

☞ Bitte fragen Sie für glutenfreie Gerichte unsere Mitarbeiter.

KALTE SPEISEN

Hirschenteller		18.50
Bündnerfleisch-Platte		19.00
✓ Portion Emmentaler und Greyerzer		14.00
Kalter Fleischkäse		8.00
Bauernspeck	am Stück	8.50
	geschnitten	10.00

☞ Unsere kalten Speisen können auch glutenfrei bestellt werden. Glutenfreies Brot +1.50



WARME SPEISEN

Zu diesen Hauptgängen empfehlen wir einen Menü-Salat 5.50

RIND Entrecôte mit Kräuterbutter 32.50
Pommes frites
Gemüse garnitur

Entrecôte an Pfefferrahmsauce 32.50
Pommes frites

KALB Kalbs-Steak an Rahmsauce 32.50
Teigwaren

Züri-Geschnetzeltes 29.50
mit Röschi

SCHWEIN Rahmschnitzel 21.00
Teigwaren

Schnitzel paniert 23.50
Pommes frites
Gemüse garnitur

Steak mit Kräuterbutter 22.00
Pommes frites

Cordon bleu 23.00
Pommes frites

Schnitzel nature 22.00
Pommes frites

GEFLÜGEL Cordon bleu 20.00
Pommes frites

Chicken Nuggets 15.50
Pommes frites

☺ Die meisten Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich, bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.



HAUSBROT SANDWICHES

Schinken	6.50
Salami	6.50
Fleischkäse	6.50
✓ Käse	7.00
Bündnerfleisch	7.50
Rohschinken	7.50
Schnitzelbrot	12.50

FÜR DIE KLEINEN

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte.

Schnipo	Kinderschnitzel mit Pommes frites	11.00
	mit Salat	13.00
Simpsons	Wienerli mit Pommes frites	8.50
	mit Salat	10.50
Dinky-Winky	Chicken Nuggets mit Pommes frites	11.00
	mit Salat	13.00

BEILAGEN

Teigwaren	5.00
Pommes frites	5.00
Röschi	6.00
Gemüse garnitur	6.00

FLEISCH DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Südamerika, Irland
Geflügel	Schweiz, Ungarn



KALTE GETRÄNKE

MINERAL		2 dl	3 dl	5 dl
OFFEN	Tafelwasser	3.20	3.80	4.90
	Eistee	3.20	3.80	4.90
	Coca-Cola	3.20	3.80	4.90
	Citro	3.20	3.80	4.90
	Sinalco Zero	3.20	3.80	4.90
	Shorley	3.20	3.80	4.90
FLASCHEN	Rivella rot / blau / grün		3.3 dl	4.30
	Rivella rot		5 dl	5.00
	Coca-Cola / Zero		3.3 dl	4.30
	Apfelsaft		3.3 dl	4.30
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon		2 dl	4.30
	Mineral mit / ohne Kohlensäure		3.3 dl	4.30
	Mineral mit / ohne Kohlensäure		5 dl	5.00
	Sinalco Zero / Mineral mit Kohlens.		1.5 l	12.50
BIER		2 dl	3 dl	5 dl
OFFEN	Quöllfrisch hell	3.40	4.10	5.80
FLASCHEN	Quöllfrisch hell		5 dl	5.80
	Spezli Säntis Kristall		3.3 dl	4.80
	Sonnwendlig alkoholfrei		3.3 dl	4.50
	Schwarzer Kristall		3.3 dl	5.00
	Quöllfrisch naturtrüb		5 dl	6.50
	Appenzeller Reisbier ☺		3.3 dl	4.80
WEIZEN	Appenzeller Weissbier		5 dl	6.90
	Weissbier alkoholfrei		5 dl	6.90
MOST				
MÖHL	Saft vom Fass naturtrüb		5 dl	5.80
	Saft vom Fass alkoholfrei		5 dl	5.80
MILCH			3 dl	5 dl
	Kalte Milch		3.60	4.80
	Kalte Schokolade/Ovi		3.90	5.00
DIVERSES		2 dl	3 dl	5 dl
	Orangensaft	3.90	4.50	7.50
	Sirup	0.50	1.00	1.50
	Erfrischungswasser			3.50
	Hahnenburger ohne Konsumation	1.00		1.50



WEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROTWEINE		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
SCHWEIZ	Hirschen Wein	4.20	8.20	11.50	18.00	26.00
	Unser Hauswein					
	Dôle Dynastie	4.20	8.20	11.50	18.00	
	du Valais					
ITALIEN	Montepulciano	4.20	8.20	11.50	18.00	26.00
	Abruzzen					
	Ripasso Valpolicella	6.20	12.00	17.50	28.00	39.00
	Veneto					
CALIFORNIA	Caswell Cabernet	5.50	10.50	16.00	23.00	31.00
	Cabernet Sauvignon					

WEISSWEINE		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
SCHWEIZ	Weiss-Gold	4.80	9.50	14.00	22.00	34.00
	Unser Hauswein					
	Chardonnay	6.20	12.00	17.50	28.00	39.00
	Strasser Benken ZH					
	Rivaner	4.80	9.50	14.00	22.00	34.00
	Strasser Benken ZH					
	Federweisser	4.20	8.20	11.50	18.00	
	Strasser Benken ZH					
	Féchy	4.20	8.20	11.50	18.00	
	Murinet					

ROSÉWEIN		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
SCHWEIZ	Oeil de Perdrix	4.20	8.20	11.50	18.00
	du Valais				

SCHAUMWEIN		1 dl	7.5 dl
ITALIEN	Bella Rosa	7.50	39.00
	Casa Vinicola Botter Carlo		

APERITIF		2 dl
	Aperol Spritz	9.00
	gespritzter Weisswein	6.80



FLASCHENWEINE

ROTWEINE

7.5 dl

SCHWEIZ	Hirschen Wein Unser Hauswein	Winterthur Blauburgunder	26.00
	Hirschen Barrique Unser edler Hauswein	Winterthur Pinot Noir	52.00
	Wülflinger Strickhof Wülflingen	Wülflingen Blauburgunder	34.00
FRANKREICH	Châteauneuf-du-Pape Jérôme Quiot	Côte du Rhone Grenache, Syrah, Mourvèdre	41.00
SPANIEN	Rioja DOCa Reserva Bodegas La Tonada	Rioja Tempranillo	43.00
ITALIEN	Montepulciano DOC Prestigio Crea Classic Wines	Abruzzen Montepulciano	26.00
	Ripasso Valpolicella DOC Zeni	Veneto Corvina, Rondinella, Molinara	39.00
	Amarone Valpolicella DOCG Zeni	Veneto Corvina, Rondinella, Molinara	55.00
USA	Caswell Cabernet Bronco Winery	Central Valley, California Cabernet Sauvignon	31.00

WEISSWEINE

SCHWEIZ	Weiss-Gold Unser Hauswein	Winterthur Riesling x Sylvaner, Pinot Gris	34.00
	Rivaner Strasser Benken ZH	Benken Riesling x Sylvaner	34.00
	Epresses Cave Duprée SA	Lavaux Chasselas	39.00
	Chardonnay Strasser Benken ZH	Benken Chardonnay	39.00

ROSÉWEIN

SCHWEIZ	Oeil de Perdrix Goldbeere / Volg Weinkellereien	Thurgau Blauburgunder	37.00
---------	----------------------------------------------------	--------------------------	-------

SCHAUMWEIN

ITALIEN	Bella Rosa Casa Vinicola Botter Carlo	Venetien Glera	39.00
---------	------------------------------------------	-------------------	-------



WARMER GETRÄNKE

Kaffee	crème		3.90
	koffeinfrei		4.10
	mélange		4.90
	Schnaps	2 cl	6.50
		4 cl	8.50
	Lutz	2 cl	6.00
		4 cl	8.00
	Cognac	2 cl	8.00
		4 cl	13.50
	Vieille Prune	2 cl	8.00
4 cl		13.50	
Espresso	crème		3.90
	doppelter		6.50
	Grappa	2 cl	6.50
		4 cl	8.50
Milchkaffee	Schale		4.20
	Cappuccino		4.40
	koffeinfrei		4.40
	Latte macchiato		4.60
Schokolade / Ovi		4.20	
Heisse Milch		4.00	
Tee	nature diverse		3.90
	crème, citron		4.10
	Rum	2 cl	6.30
		4 cl	8.30
	Cognac	2 cl	7.80
Punsch	Rum / Orange / Apfel		3.90
	Rumpunsch mit Alkohol	2 cl	6.30
		4 cl	8.30

KAFFEE HITS

	2cl	4cl
Schümli Pflümli	7.00	9.00
Kaffee mit Amaretto	8.50	10.50
Baileys Kaffee	8.50	10.50



LONGDRINKS

Gin Tonic	4 cl	12.00
Ballentines Cola	4 cl	12.00
Jacky Cola	4 cl	13.50
Vodka Red Bull	4 cl	12.00
Wändli Ballentines Cola	2 cl	6.00
Wändli Jacky Cola	2 cl	7.00

SPIRITUOSEN

		2 cl	4 cl	
APÉRITIF	Martini weiss	16,0 %	6.50	
	Cynar	16,5 %	6.50	
	Campari	23,0 %	6.50	
	Apéritif Zusatz		+ 2.00	
DIGESTIF	Appenzeller	29,0 %	6.50	
	Pernod	40,0 %	6.50	
	Fernet	40,0 %	6.50	
	Calvados	40,0 %	6.00	11.50
	Grand Marnier	40,0 %	6.00	11.50
	Cognac Remy Martin	40,0 %	6.00	11.50
	Vieille Prune	41,0 %	6.00	11.50
SCHNAPS	Kernobst	40,0 %	4.50	6.50
	Chrüter	37,5 %	4.50	6.50
	Grappa	37,5 %	4.50	6.50
	Grappa Amarone	41,0 %	6.00	11.50
	Kirsch	37,5 %	5.00	7.00
	Pflümli / Zwetschgen	37,5 %	5.00	7.00
	Williams	37,5 %	5.00	7.00
DIVERSE	Baileys	17,0 %	6.50	8.50
	Amaretto	28,0 %	6.50	8.50
	Vodka	40,0 %		9.00
	Gin	37,5 %		9.00
	Rum weiss	37,5 %		9.00
	Whisky Ballantines	40,0 %		9.00
	Jack Daniels	40,0 %		10.50

Alle Preise in CHF inklusive MWST. Preisänderungen vorbehalten.



CHRONIK

Die Taverne spielte in Wülflingen schon seit **1530** eine große Rolle, war es doch der Ort, wo die neusten Nachrichten verbreitet wurden. Hier besprach man den Lauf der Dinge und die Angelegenheiten der Gemeinde. Hier feierte man Hochzeiten und traf sich an Feiertagen zu einem Trunk. Ihr jeweiliger Inhaber musste dem Gerichtsherrn im Schloss jährlich eine Abgabe entrichten. Als alleiniger Inhaber des Tavernenrechtes hatte der Wirt die Gewähr, dass in der Gemeinde keine weitere Wirtschaft ohne sein Einverständnis entstehen durfte.

Im Jahre **1829** wurde das Tavernenrecht auf den heutigen Hirschen übertragen.

Dessen Besitzer war zu jenem Zeitpunkt Jakob Frey.

1864 übernahm Heinrich Müller die Taverne zum Hirschen. **1923** wurde die Liegenschaft von Fritz Büchi übernommen. Fräulein Ida Benz (**1899**) war als Angestellte tätig. Gerne hätte sie das ihr liebgewordene Gasthaus gekauft, aber woher das Geld nehmen? Mit ihren Geschwistern zusammen bot sie **1925** all ihr Ersparnes an, um die nötige Anzahlung zu leisten. Unter der Regie von Ida Benz florierte der Wirtschaftsbetrieb und innert kurzer Zeit konnte sie ihren Geschwistern das geliehene Geld zurückerstatten. Ein um die Straßenecke wohnhaft gewesener Zimmerherr namens Emil Perret (**1904**) zeigte sich als sehr guter Gast im Hirschen... der Rest ist Geschichte...

1929 wagten Ida und Emil den Schritt ins Eheglück. Im Geschäftsbetrieb ergänzten sie sich gut. Ida Perret kümmerte sich um die Wirtschaft und Emil Perret besorgte den Milch- und Käsehandel. Auch privat lief es rund. **1930** kam Emil jun. und **1932** Ida zur Welt. Die jungen Perret's mussten schon früh im Betrieb mithelfen. **1953** starb im Alter von nur 49 Jahren Vater Perret. Auf Emil jun. lastete nun vermehrte Arbeit und Verantwortung. **1956** heiratete er Thea Geier. Sie brachte bereits gute Kenntnisse vom Wirtefach mit und fand sich im Hirschen schnell zurecht. Die Buben Emil **1958** und André **1960** wurden geboren. Im Jahre **1969** wird der Hirschen komplett umgebaut. Der Charakter dieser Zeit ist bis heute zu spüren. **1978** starb die Großmutter Ida Perret, die erste Käuferin der Familie. **1983** heiratete Emil Perret jun. seine Susanne Zureich. Noch im selben Jahr kommt Angela zur Welt. **1984** übernehmen Susi und Emil in dritter Generation das Ruder. Der weitere Nachwuchs lässt nicht lange auf sich warten, Andreas **1985** und Michael **1987** erblickten das Licht der Welt. **2004** feiern Susanne und Emil ihr 20-jähriges Wirte-Jubiläum. Die vierte Generation hilft schon tatkräftig mit. Angela arbeitet im Service und Andreas hilft in der Küche. Michael, der jüngste Sohn, steckte in der Ausbildung zum Informatiker und gestaltet seit diesem Zeitpunkt unsere Website.

Am 1. September **2005** eröffnete Andreas Perret neben dem Hirschen die 1st choice Bar. Die beiden Betriebe ergänzen sich bestens.

Angela wird Mutter von zwei Kindern, Sandra **2007** und Roman **2009**.

Im August **2009** hat der ehemalige Hirschen-Wirt Emil Perret sen. seine Augen für immer geschlossen.

Sein Andenken lebt in vielen wunderbaren, handgefertigten Werken, den wundervollen Bildern sowie in den schmiedeeisernen Skulpturen weiter, die der Taverne zum Hirschen auch heute noch den speziellen Charakter verleihen.

2014 heiratet Andreas Perret seine langjährige Freundin Stefanie Huber.

2015 feierte die Familie Perret ihr 90-jähriges Jubiläum mit einem großen Fest. Im Dezember **2015** werden Stefanie & Andreas stolze Eltern des Sonnenscheins Yanik.

Die 1st choice Bar & die Taverne zum Hirschen werden auf den 01.01.**2016** zu einem Betrieb zusammengeführt. Dieser wird von Stefanie & Andreas Perret geführt.

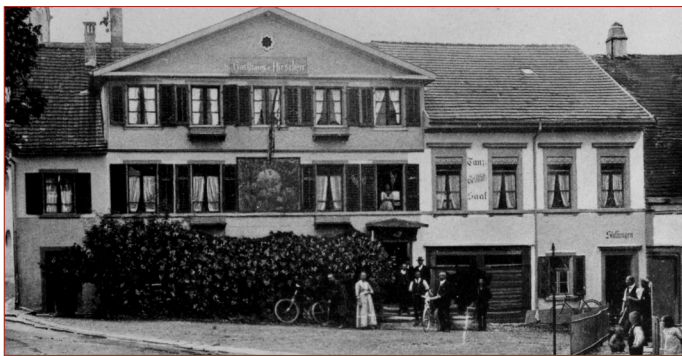




Die Taverne zum Hirschen mit der 170-jährigen Linde, die im Jahre 1943 gefällt wurde. Diese Aufnahme entstand **1880**.



Auch **1900** war die Taverne zum Hirschen ein beliebter Treffpunkt.



Auf dieser Aufnahme aus dem Jahre **1920** sieht man das alte Wirtshausschild. Dieses hängt heute rechts neben dem Eingang. Beachten Sie auch die schöne Wandmalerei.



1945 präsentiert sich die Taverne zum Hirschen mit einer Kastanie vor dem Haus. Diese wurde 2016 gefällt und steht heute verarbeitet als Tisch in der 1st choice Bar. Im Vordergrund sieht man den alten Dorfbrunnen.



Auch **2018** erstrahlt die Taverne zum Hirschen in voller Pracht. Auf viele weitere Jahre!



Taverne zum Hirschen

Lindenplatz 2
8408 Winterthur
052 222 18 80
www.taverne-zum-hirschen.com
info@taverne-zum-hirschen.com



ÖFFNUNGSZEITEN



Montag	8.00 - 17.30 Uhr
Dienstag	geschlossen
Mittwoch	8.00 - 23.00 Uhr
Donnerstag	8.00 - 23.00 Uhr
Freitag	8.00 - 24.00 Uhr
Samstag	8.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 22.00 Uhr

Für Gruppen: Gerne geben wir Ihnen hierfür unsere Menü-Vorschläge.



Im Hirschen-Stübli haben bis zu 24 Personen Platz.



Im Saal im 1. Stock bedienen wir Gesellschaften ab 25 bis 96 Personen.

Vielen Dank für Ihren Besuch bei uns in der Taverne zum Hirschen!
"En Guetä" und "Prosit" wünschen Ihnen Familie Perret mit Team!

