

MENÜ-VORSCHLÄGE

FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN



Zaverne zum Hirschen

Bei uns können Sie glutenfrei essen. Bitte melden Sie sich beim Servicepersonal, damit wir die Küche informieren können. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Die Familie Perret & das Hirschen-Team wünschen "en Guetä".

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite
Geschätzte Gäste	Wissenswertes	1
Apéro	Häppchen	2
Suppen / Salate		3
Vorspeisen		4
Fest-Menüs		5
Bankett-Menüs	Familienfeiern	6 - 7
Menüs mit Tellerservice	Vereine, Leidessen, Gesellschaften	8 - 9
Fondues	bis max. 40 Personen	10
Buffet / Brunch	ab 25 Personen	11
Weisswein / Roséwein / Schaumwein		12
Rotwein		13
Desserts		14
Hirschen-Stübli	Bestuhlungs-Varianten	15
Hirschen-Saal	Bestuhlungs-Varianten	16 - 18
Bitte beachten Sie		19
Chronik		20
1st choice		21
Taverne zum Hirschen		22



GESCHÄTZTE GÄSTE

Besten Dank für Ihr Interesse an der **Zaverne zum Hirschen**. Für Ihren Anlass haben wir eine grosse Auswahl zusammengestellt. Unsere Küche legt grossen Wert auf frische und regionale Produkte. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern unserer Menü-Vorschläge. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und versuchen, auch Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen! Wir freuen uns, Sie schon bald als Gast in der **Zaverne zum Hirschen** begrüßen zu dürfen!

WISSENSWERTES

- Gerne dekorieren wir Ihre Tische klassisch. Falls Sie eine festliche Blumendekoration oder eine eigene Tisch-Deko wünschen, dürfen Sie diese gerne mitbringen.
- Für Ihren Anlass erstellen und drucken wir auf Wunsch für Sie ein Menü-Blatt.
- Wir weisen Sie auf ausländisches Fleisch hin. Ansonsten können Sie davon ausgehen, dass wir Schweizer Fleisch verarbeiten.
- Bei unseren Bankett-Menüs servieren wir als Gemüse-garnitur sechs verschiedene, frische Gemüsesorten.
- Bitte melden Sie uns spätestens eine Woche vor dem Anlass Ihre einheitliche Menü-Wahl. Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein Menü servieren können. Dies gilt nicht für Kinder, Vegetarier und Allergiker.

UNSERE STARKEN PARTNER

Beck Lyner
Danko Aadorf
Carna Center Winterthur
Erb Getränke Winterthur
Strasser Weine Benken
Isliker Gemüse Ricketwil

Top CC Winterthur
Chäs Scherrer Töss
Bauer Bosshart Stürzikon
Divino Winterthur
Strickhof Wülflingen
Ricklis Kaffeerösterei



APÉRO

HÄPPLI

Salzgebäck		pro Schale	5.00
Chips		pro Schale	5.00
Nüssli		pro Schale	5.00
Schinkengipfeli		pro Stück	1.80
Käseküchlein		pro Stück	1.60
Mini-Party-Pizza		pro Stück	1.60
Käse-Quiche		pro Stück	2.90
Gemüse-Dips mit Sauce		Platte für ca. 10 Pers.	42.00
Canapé	Fleisch	pro Stück	3.50
	Lachs	pro Stück	3.50
	Vegi	pro Stück	3.50
Party-Brot		für ca. 8 Pers.	49.00
Party-Brote Platte		20 Stück	80.00

GETRÄNKE

Hugo / Aperol Spritz			8.50
Orangen-Saft		5 dl	7.50
Mineral		5 dl	5.00

FÜR DIE KALTEN MONATE

Winterjack		2 dl	6.50
Glühwein rot / weiss		2 dl	6.50
Glühbier / Glühmost		2 dl	5.50



SUPPEN

Tomatencrème-Suppe		6.50
Minestrone		6.50
Weissweinschaum-Suppe		7.50
Bouillon	mit Flädli	6.00
	mit Eierstich	6.50
Bündner Gerstensuppe		7.50
	mit Wienerli	8.50
Most-Suppe		6.50
Karotten-Ingwer-Suppe		7.50
Zwiebel-Suppe		6.50
Basler Mehlsuppe		6.50
Gemüsecrème-Suppe		6.50
Gazpacho		6.50

SALATE

Grüner Salat		6.00
Menü-Salat		5.50
Gemischter Salat		8.50
Tomaten-Salat		8.00
Caprese	Tomaten, Mozzarella	8.50
Ceasar Salad	Speck, Parmesan	9.50
Haus-Salat	Champignons, Speck, Cherry-Tomaten	9.50



VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Bündner-Plättli mit Coppa, Salami, Rohschinken, Ei, Tomate, Käse, etc.		15.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum		15.50
Melone mit Rohschinken saisonal		16.00
Spargeln mit Rohschinken saisonal, auch als Spargel-Salat mit Rohschinken		16.00
Roastbeef mit Tartarsauce		17.50
Rauchlachs mit Meerrettichsauce Toastbrot		16.00
Rinds-Tartar Toastbrot	als Vorspeise als Hauptgang	18.50 32.50

WARME VORSPEISEN

Königinnenpastete an Weissweinsauce Milken-Pastetli		12.50
Lasagne verde Tomatensauce		11.00
Spargeln überbacken saisonal, Sauce Hollandaise, Schinken		19.50
Zanderchnusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln		17.50
Spaghetti all'arrabbiata		11.50



FEST-MENÜS

Diese Menüs sind lediglich Vorschläge.
Gerne können Sie ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen.

FEST MENÜ 1

Rauchlachs mit
Meerrettichschaum



Bouillon mit Einlage



Lasagne verde



gemischter Salat



KALBSFILET-MEDAILLON

Sauce Béarnaise

Pilaw-Reis

Gemüse garnitur



Vacherin-Glacé-Torte



94.50

FEST MENÜ 2

Bünder-Plättli



Weissweinschaum-Suppe



Zanderchnusperli

Salzkartoffeln



Salat Caprese



ROASTBEEF

Sauce Béarnaise

Pommes frites

Gemüse garnitur



Gebrannte Crème



93.00

FEST MENÜ 3

Most-Suppe



Gemischter Salat



SCHWEINS-CORDON BLEU

Pommes frites

Gemüse garnitur



Mini Coupe



49.50

FEST MENÜ 4

Minestrone



Grüner Salat



KALBS-PICCATA-MILANESE

Safran-Risotto

Gemüse garnitur



Caramelchöpfli



57.50



BANKETT-MENÜS MIT NACHSERVICE

Die Gemüse garnitur besteht bei allen Bankett-Menüs aus sechs verschiedenen, frischen Gemüsesorten.

In Kombination zu unseren Bankett-Menüs empfehlen wir:

Menü-Salat		5.50
zweite Beilage		3.00
1. Braten an Rotweinsauce	Rind	35.00
Hausgemachter Kartoffelstock	Kalb	35.00
Gemüse garnitur	Schwein	30.00
2. Roastbeef und Schweinsbraten		37.00
an Sauce Béarnaise und Bratensauce		
Croquettes		
Gemüse garnitur		
3. Rahmschnitzel	Schwein	27.00
Butternüdeli	Kalb	37.00
Gemüse garnitur		
4. Steak mit Kräuterbutter	Schwein	28.00
Hausgemachte Spätzli	Kalb	38.00
Gemüse garnitur		
5. Walliser-Steak (Tomate, Raclettekäse)	Schwein	30.50
Croquettes	Kalb	40.50
Gemüse garnitur		
6. Steak an Morchelrahmsauce	Schwein	31.00
Hausgemachte Spätzli	Kalb	41.00
Gemüse garnitur		
7. Cordon bleu	Schwein	29.50
Pommes frites	Kalb	39.50
Gemüse garnitur		



8.	Hirschen-Cordon bleu mit scharfem Salami Appenzeller-Käse Pommes frites Gemüse garnitur	Schwein Kalb	32.00 42.00
9.	Piccata Milanese Safran-Risotto Gemüse garnitur	Schwein Kalb	28.50 38.50
10.	Roastbeef mit Sauce Béarnaise Bratkartoffeln Gemüse garnitur		38.00
11.	Schweinsfilet an Sauce Béarnaise Pilaw-Reis Gemüse garnitur		35.50
12.	Kalbsfilet-Medaillon an Rahmsauce Butternüdeli Gemüse garnitur		48.00
13.	Chateaubriand mit Kräuterbutter überbacken Bratkartoffeln Gemüse garnitur		51.00
14.	Trois-Filet Rinds-, Schweins-, Kalbs-Medaillon an Sauce Béarnaise Pilaw-Reis Gemüse garnitur		53.00



MENÜS MIT TELLERSERVICE

Für Vereine, Gesellschaften & Leidessen.

In Kombination zu unseren Menüs empfehlen wir:

Menü-Salat		5.50
kleine Gemüse-Beilage		4.50
zweite Beilage		3.00
1. Rahmschnitzel	Schwein	21.00
Butternüdeli	Kalb	31.00
2. Paniertes Schnitzel	Schwein	21.00
Pommes frites	Kalb	31.00
3. Piccata Milanese	Schwein	22.00
Spaghetti Napoli	Kalb	32.00
4. Züri-Geschnetzeltes	Schwein	19.50
Hausgemachte Spätzli	Kalb	29.50
5. Poulet-Geschnetzeltes an rassisiger Currysauce im Reiring		18.50
6. Thurgauer-Geschnetzeltes		22.00
Apfel-Rahmsauce		32.00
Röschti		
7. Schweins-Steak mit Kräuterbutter		22.00
Pommes frites		
8. Entrecôte an Pfefferrahmsauce	Rind	32.50
Pommes frites		



9.	Cordon bleu	Schwein	23.00
	Pommes frites	Kalb	33.00
10.	Ungarisches Gulasch	Rind	19.50
	Polenta		
11.	Heisser Bein-Schinken		18.50
	Kartoffelsalat		
	kleine, bunte Salatgarnitur		
12.	Heisser Fleischkäse		16.50
	Kartoffelsalat		
	kleine, bunte Salatgarnitur		
13.	Hirschenteller		18.50
	Trockenfleisch, Schinken, Käse, etc.		
14.	Zwei Schweins-Schnitzel nature		22.00
	Salatgarnitur		
15.	Schweins-Steak mit Kräuterbutter		23.00
	Salatgarnitur		
16.	Gemüse-Piccata an Tomatensauce		17.00
	Polenta		
17.	Gehacktes mit Hörnli		16.00
	Apfelmus		
18.	Pastetli mit Brätchügeli		16.50
	Erbsli und Rüebli		
19.	Zanderchnusperli		29.50
	Salzkartoffeln, Spinat		
20.	Spaghetti-Plausch à discrétion		20.00
	Bolognese, Napoli, Carbonara		



FONDUES

Bis max. 40 Personen

Preise pro Person

KÄSEFONDUE



Klassisch	19.50
Paprika, scharf	20.50
Feuerwehr mit Savelat	23.00

FONDUE CHINOISE



Kalb, Rind, Schwein	40.00
---------------------	-------

mit diversen Saucen
Pommes frites à discrétion

FONDUE BOURGUIGNONNE



Rind	46.00
------	-------

mit diversen Saucen
Pommes frites à discrétion



BUFFET

Ab 25 Personen stellen wir für Ihr Fest ein individuelles Buffet nach Ihren Vorlieben zusammen. Gerne stellen wir dieses auch nur für einzelne Gänge zusammen. Preise pro Person.

BEISPIEL-BUFFET MIT BANKETT-SERVICE

90.00

VORSPEISEN-BUFFET

Lachs
Geräucherte Forelle
Fleischplatte
Diverse Salate
Diverse Brote



HAUPTGANG/BANKETTSERVICE

Kalbs-Steak
an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

DESSERT-BUFFET

Käseplatte
Fruchtsalat
gebrannte Crème
Kuchen

BRUNCH

Ab 25 Personen geniessen Sie ein reichhaltiges Brunch-Buffet.

BRUNCH KLEIN

37.00

Buttergipfeli	Konfitüren	Joghurts
Butterzopf	Speck	Cornflakes
Kleine Brötli	Käseplatte	Birchermüsli
Weggli	Fleischplatte	Fruchtsäfte
Butter	Früchtekorb	Mineral
Nutella	Fruchtsalat	Kaffee

BRUNCH GROSS zusätzlich zum kleinen Brunch

55.00

Laugenbrötli	Wüstli	Schoggicrème
Rührei	Heisser Schinken	Caramelchöpfli
Röschi	Roastbeef	Gebrannte Crème
Rauchlachs		Kuchen



WEISSWEINE

SCHWEIZ

7.5 dl

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
--	-------------------	-------



ROTWEINE

7.5 dl

SCHWEIZ

Hirschen Wein	Winterthur	26.00
Unser Hauswein	Blauburgunder	
Hirschen Barrique	Winterthur	52.00
Unser edler Hauswein	Pinot Noir	
Wülflinger	Wülflingen	34.00
Strickhof Wülflingen	Blauburgunder	

FRANKREICH

Châteauneuf-du-Pape	Côte du Rhone	41.00
Jérôme Quiot	Grenache, Syrah, Mourvèdre	

SPANIEN

Rioja DOCa Reserva	Rioja	43.00
Bodegas La Tonada	Tempranillo	

ITALIEN

Montepulciano DOC Prestigio	Abruzzen	26.00
Crea Classic Wines	Montepulciano	
Ripasso Valpolicella DOC	Veneto	39.00
Zeni	Corvina, Rondinella, Molinara	
Amarone Valpolicella DOCG	Veneto	55.00
Zeni	Corvina, Rondinella, Molinara	

USA

Caswell Cabernet	Central Valley, California	31.00
Bronco Winery	Cabernet Sauvignon	

Haben Sie einen speziellen Wein-Wunsch? Zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Unsere starken Weinpartner und wir finden sicher den richtigen Wein für Ihren Anlass.



DESSERTS

Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	7.50
Mini-Coupe	Früchte, Glace, Rahm	8.50
Caramelchöpfli	mit Rahm	6.50
Gebrannte Crème	mit Rahm	6.50
Ofenchüechli	mit Vanillecrème und Rahm	5.50
Meringues	mit Rahm	7.00
Schwarzwäldertorte	10 Personen	59.00
Rüeblitorte	10 Personen	55.00
Zitronencake	10 - 12 Personen	48.00
Schoggicake	10 - 12 Personen	48.00
Ananas mit Zitronensorbet	saisonal	9.50
Käseplatte	pro Person	17.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace		9.50
Mini Schoggi-Mousse Törtli		6.50
Schoggichüechli mit Vanilleglace		9.50
Vacherin-Glace-Torte	10 - 12 Personen mit Zucker-Bild	80.00 + 45.00
Vacherin-Hochzeits-Torte	ca. 50 Personen hausgemacht, 5-stöckig mit Brautaufsatz	430.00 + 30.00

Haben Sie einen
Dessert-Wunsch?
Unsere Patisserie ist
sehr kreativ, bitte
sprechen Sie uns
darauf an.

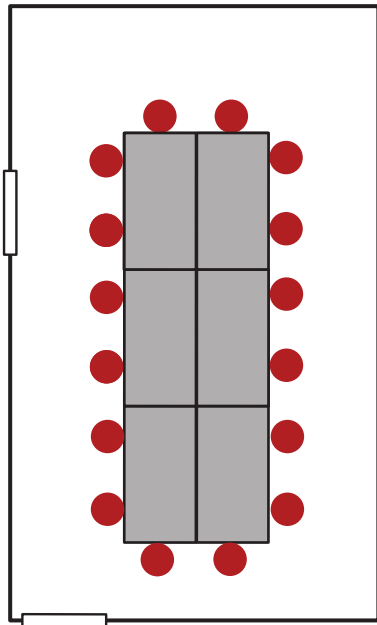


HIRSCHEN-STÜBLI

Das Hirschen-Stübli im Parterre neben dem Restaurant bietet Platz für max. 24 Personen. Dieser Raum ist ideal für kleine Familienfeiern, Vereine, Wandergruppen, etc.

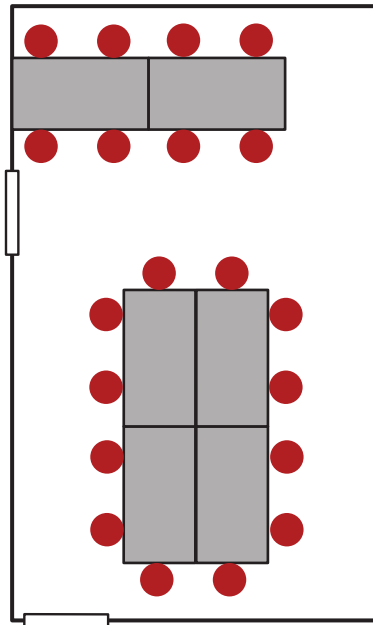
VARIANTE 1

max. 16 Personen



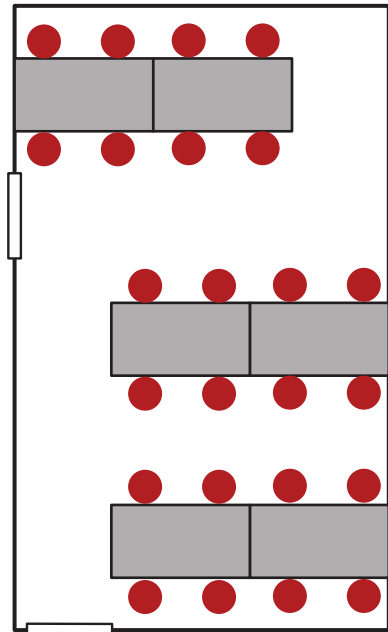
VARIANTE 2

max. 20 Personen



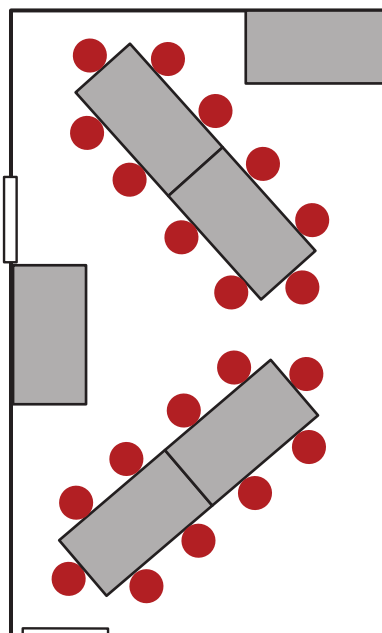
VARIANTE 3

max. 24 Personen



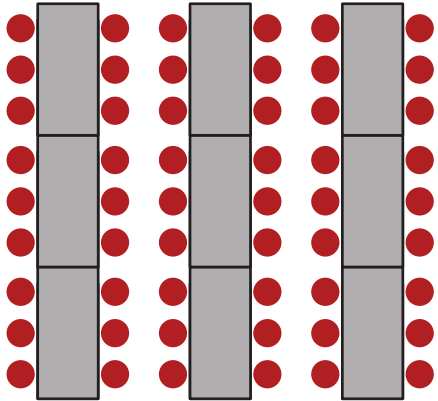
VARIANTE 4

max. 20 Personen



HIRSCHEN-SAAL

Gerne bedienen wir Sie in unserem Saal im 1. Obergeschoss (kein Lift) ab 25 bis 96 Personen.

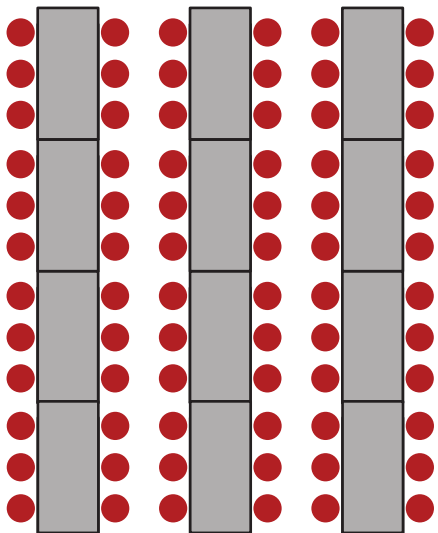


VARIANTE 1

Tellerservice 54 Personen

Bankettservice 48 Personen

Hier hat es genügend Platz für einen Apero-Tisch und Musik mit Tanzfläche.

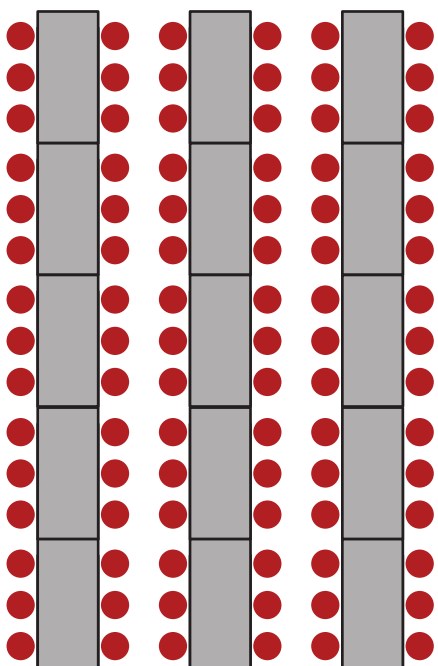


VARIANTE 2

Tellerservice 72 Personen

Bankettservice 66 Personen

Hier hat es noch genügend Platz für die Vorstandstische einer GV.



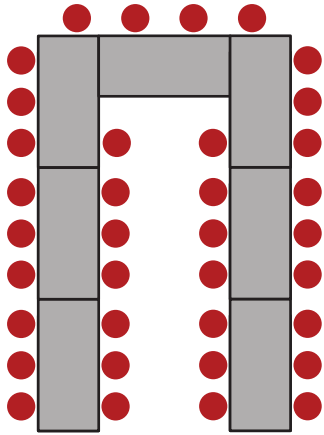
VARIANTE 3

Tellerservice 90 Personen

Bankettservice 84 Personen

Falls Sie mit mehr Personen rechnen, können wir hier um zusätzlich 6 Personen erweitern.



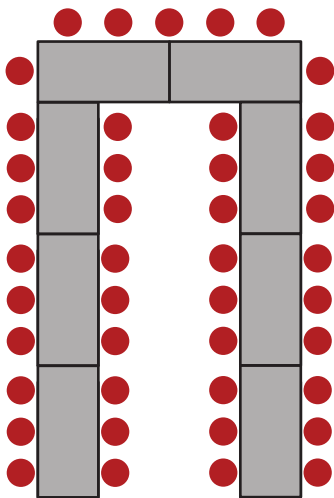


VARIANTE 4

Tellerservice 36 Personen

Bankettservice 34 Personen

Hier hat es genügend Platz für einen Apero-Tisch und Musik mit Tanzfläche.



VARIANTE 5

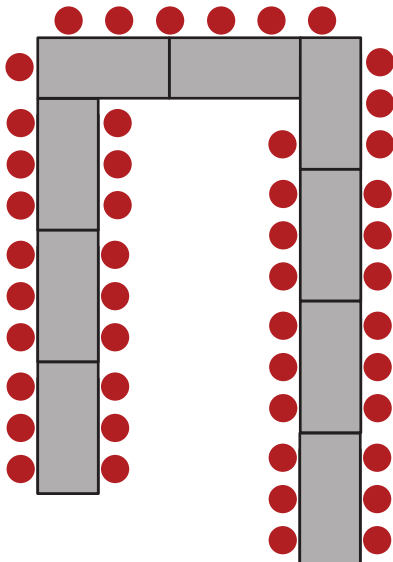
Tellerservice 43 Personen

Bankettservice 39 Personen

Diese Variante ist noch um einen oder zwei Tische erweiterbar.

Tellerservice 55 Personen

Bankettservice 51 Personen



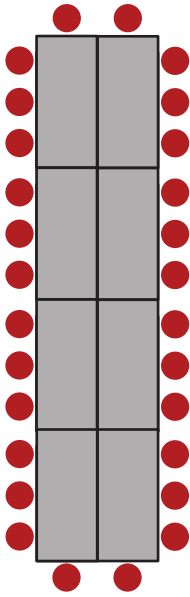
VARIANTE 6

Tellerservice 47 Personen

Bankettservice 43 Personen

Hier hat es genügend Platz für einen Apero-Tisch.



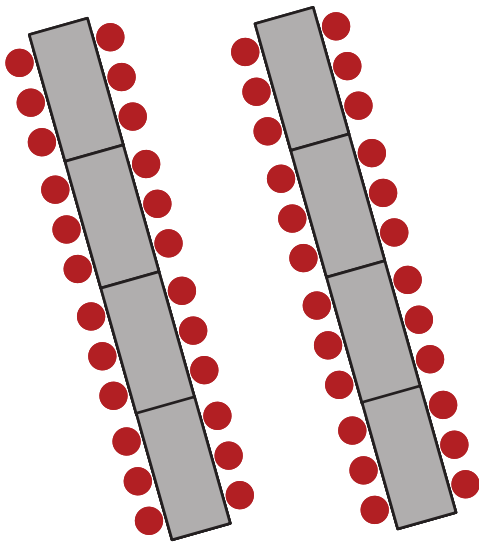


VARIANTE 7

Tellerservice 28 Personen

Bankettservice 26 Personen

Diese Bestuhlung eignet sich bestens für Familien-Feste.



VARIANTE 8

Tellerservice 48 Personen

Bankettservice 44 Personen

Schöne Bestuhlung für ein Weihnachtsessen. Genügend Platz für einen Apero.



BITTE BEACHTEN SIE

- Unsere Öffnungszeiten, diese finden Sie auf der Seite 22. Für Anlässe bis in die Morgenstunden ergibt sich ein Mehraufwand für Verlängerung und Personalkosten. Für jede weitere Stunde nach Mitternacht verrechnen wir 100.00 CHF pro Stunde zusätzlich.
- dass Sie uns spätestens eine Woche vor dem Anlass das einheitliche Menü, sowie die Personenzahl melden.
- dass Sie uns bei einem Mittagessen, den Saal ab 17.00 Uhr für eine weitere Veranstaltung wieder zur Verfügung stellen.
- dass wir Kerzenwachstropfen auf den Stoff-Tischtüchern vermeiden wollen. Wir bitten Sie, keine Wachskerzen mitzubringen. Gerne stellen wir unsere Kerzenständer zur Verfügung.
- dass wir keine Umkleieräume für Musiker etc. haben.
- Bei weniger als 25 Personen im Saal ist ein Kleinmengenzuschlag von 80.00 CHF notwendig.
- Bei einer Veranstaltung ohne Menü verrechnen wir eine Saal-Miete von CHF 100.00 für 3 Stunden.
- dass sich der Saal im ersten Stock befindet, leider steht kein Personenlift zur Verfügung.
- dass wir für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 20.00 pro Flasche in Rechnung stellen. Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir 3.50 CHF pro Person.
- dass kurzfristige Absagen Kosten verursachen, wir verrechnen individuell einen Anteil.
- dass für die Technik im Saal einen Kostenanteil verrechnet wird. Beamer: 30.00 CHF, Sound mit Mikrofon: 30.00 CHF, Beamer & Sound: 50.00 CHF.

Für das Vertrauen, das Sie uns entgegen bringen, danken wir Ihnen herzlich und freuen uns sehr, Sie und Ihre Bekannten, Verwandten und Freunde bei uns in der Taverne zum Hirschen begrüßen zu dürfen.



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.



1st choice Bar

Gerne begrüßen wir Sie gleich nebenan zum Apero oder empfangen Sie nach dem feinen Essen in der Taverne zum Hirschen zum Schlummertrunk.

Lindenplatz 2a
8408 Winterthur
052 222 35 15
info@1choice.ch
www.1choice.ch



ÖFFNUNGSZEITEN



Montag	geschlossen
Dienstag	17.00 - 00.30 Uhr
Mittwoch	17.00 - 00.30 Uhr
Donnerstag	17.00 - 00.30 Uhr
Freitag	17.00 - 01.30 Uhr
Samstag	17.00 - 01.30 Uhr
Sonntag	geschlossen



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

Auf Ihren Besuch freut sich die Familie Perret
mit dem Hirschen-Team!

