

Wirtschaft zum Hirschen



8524 Buch

Benno und Yvonne Harder
8524 Buch bei Frauenfeld
Telefon: 052 746 14 28
www.hirschen-buch.ch

Menuvorschläge Wirtschaft zum Hirschen

Lieber Gast

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse an unseren vielseitigen Menuvorschlägen. Es würde uns freuen, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen. Bitte besprechen Sie mit uns Ihre speziellen Wünsche, damit wir diese berücksichtigen können.

Gerne empfehlen wir uns für Familienfeste, Vereinsanlässe, Firmenessen und Wandergruppen. Unser schönes Hirschen-Säli bietet für bis zu dreissig Personen den festlichen Rahmen. Für Anlässe bis sechzig Personen können Wirtschaft und Säli mit einer Schiebewand einfach "verbunden" werden.

Geniessen Sie unsere feinen Speisen, die bekömmlichen Weine aus unserer Gegend, das familiäre Ambiente und viel Gemütlichkeit mit Ihren Gastgebern.

Yvonne und Benno Harder

Version: 2024-1
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 8.00
Gemischter Salat	Fr.10.50
Grüner Salat mit Speck und Croûtons	Fr. 11.50
Geräucherter Schinken mit Melone, garniert	Fr. 14.50
Roastbeefsteller mit Tartarsauce	Fr. 15.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Geräucherter Lachs auf Toast, reichhaltig garniert	Fr. 15.50

Hausgemachte feine Suppen

Bouillon mit Eierstich	Fr. 8.50
Bouillon mit Kräuterflädli	Fr. 8.50
Bouillon mit Knoblauch-Brotwürfeli	Fr. 8.50
Klare Gemüsesuppe Bauernart	Fr. 9.00
Blumenkohlsuppe mit Brotwürfeli	Fr. 9.00
Frische Spargelcrèmesuppe (Saison)	Fr. 9.00
Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum	Fr. 9.00
Kürbissuppe mit Rahm und Kürbiskernen (Saison)	Fr. 9.00
Thurgauer Rieslingschaumsuppe mit Rahmhaube	Fr. 10.50

Menus

Unsere Menuvorschläge servieren wir ab 8 Personen. Bei allen Menus können unsere Gäste nachbestellen, soviel sie mögen. Den Nachservice richten wir auf frischen warmen Tellern neu an, je nach Wunsch des Gastes. Ein dezenter Tischschmuck ist ebenfalls im Menupreis inbegriffen.

Menu 1

Schweinsfilet im Teig
Champignonrahmsauce
Butternüdeli, Gemüse garnitur
Fr. 36.00

Menu 2

Zarter Kalbsbraten an
kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur
Fr. 37.00

Menu 3

Hausgemachtes
Schweins-Cordon-bleu
Pommes-frites
Gemüse garnitur
Fr. 32.00

Menu 4

Gebratene Schweinsschnitzel
an Cognacrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
Fr. 29.50

Menu 5

Zarter Schweinsbraten
an kräftiger Rotweinsauce
Butterspätzli
Gemüse garnitur
Fr. 29.50

Menu 6

Kalbsfiletmedaillon
an Zigeunersauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
Fr. 49.50

Menu 7

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
Fr. 35.00

Menu 8

Kalbsschnitzel an
Cognac-Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
Fr. 44.00

Menu 9
Hausgemachtes
Kalbs-Cordon-bleu
Croquetten
Gemüse garnitur
Fr. 38.00

Menu 10
Pouletbrüstli an Curryrahmsauce
Gemüsereis mit Buttermandeln
Frücht garnitur
Fr. 32.00

Menu 11
Lammrücken provençale
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
Fr. 36.00

Menu 12
Rinds-Schmorbraten
an feiner Rotweinsauce,
Hausgemachter Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Fr. 34.00

Menu 13
Hackbraten „Hausart“
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
Fr. 29.50

Menu 14
Schweinsfilet mit Champignons
an Cognac-Rahmsauce
Hausgemachte Butterspätzli
Gemüse garnitur
Fr. 36.00

Menu 15
Rehrücken an Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl
Caramelisierte Kastanien
Trauben, Apfel gefüllt
mit Preiselbeeren
Fr. 51.00

Menu 16
Gerstensuppe
Bernerplatte mit Rippli
Speck, Zunge, Saucisson
Siedfleisch und Würstli
Kartoffeln, gedörrte Bohnen
Sauerkraut, Apfelschnitze
Fr. 46.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Caramelcrème mit gerösteten Mandeln	Fr. 9.00
Bayrische Crème garniert mit Früchten	Fr. 9.00
Caramelköpfler reich garniert	Fr. 9.50
Hausgemachtes Schoggimousse	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	Fr. 9.00
Fruchtwähe nach Ihrer Wahl mit Rahm (Apfel, Zwetschgen, Rhabarber)	Fr. 5.50
Dessertbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 18.00

Glace-Desserts

Gemischte Glace garniert mit Früchten und Rahm	Fr. 9.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglace und Rahm	Fr. 9.50
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	Fr. 9.50
Apfelsorbet mit Calvados und Apfeln garniert	Fr. 10.50
Zitronensorbet mit Wodka	Fr. 10.50