

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: 2026-1
Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Vorspeisen

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

Hausgemachte feine Suppen

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

Menu 1

Schweinsfilet im Teig
Champignonrahmsauce
Butternüdeli, Gemüse garnitur
38.00

Menu 2

Zarter Kalbsbraten an
kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelgratin, Gemüse garnitur
38.00

Menu 3

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

Menu 4

Gebratene Schweinsschnitzel
an Cognacrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
29.50

Menu 5

Zarter Schweinsbraten
an kräftiger Rotweinsauce
Butterspätzli
Gemüse garnitur
29.50

Menu 6

Kalbsfiletmedaillon
an Zigeunersauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
49.50

Menu 7

Kalbsgeschnetzeltes an
Champignonrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
35.00

Menu 8

Kalbsschnitzel an
Cognac-Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur
44.00

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

Menu 10
Pouletbrüstli an Curryrahmsauce
Gemüsereis mit Buttermandeln
Frücht garnitur
35.00

Menu 11
Lammrücken provençale
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur
37.00

Menu 12
Rinds-Schmorbraten
an feiner Rotweinsauce,
Hausgemachter Kartoffelstock
Gemüse garnitur
35.00

Menu 13
Hackbraten „Hausart“
Kartoffelstock
Gemüse garnitur
31.00

Menu 14
Schweinsfilet mit Champignons
an Cognac-Rahmsauce
Hausgemachte Butterspätzli
Gemüse garnitur
37.00

Menu 15
Rehrücken an Wildrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Rotkraut, Rosenkohl
Caramelisierte Kastanien
Trauben, Apfel gefüllt
mit Preiselbeeren
54.00

Menu 16
Gerstensuppe
Bernerplatte mit Rippli
Speck, Zunge, Saucisson
Siedfleisch und Würstli
Kartoffeln, gedörrte Bohnen
Sauerkraut, Apfelschnitze
48.00

Menu 17
Zartes Rindsfilet «niedergegart»
an hausgemachter Pfeffersauce
selbstgemachte Butterspätzli
Gemüse garnitur
49.50

Menu 18
Kalbssteak vom Nierstück mit
Morcheln an Cognacrahmsauce
Croquetten
Gemüse garnitur
54.00

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Hausgemachte Dessertspezialitäten

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

Glace-Desserts

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