

# Menü-Vorschläge Bankette

Familie Di Roma 9231 Egg / Flawil  
Tel. 071 393 77 88  
[www.gasthofzumhirschen.ch](http://www.gasthofzumhirschen.ch)



*Gasthof zum Hirschen*

## Bankett- Hinweise

<b>Menü</b>	Unsere Menüvorschläge gelten für Anlässe ab 15 Personen bei einheitlicher Menüwahl. Gerne berücksichtigen wir auch Ihre eigenen Wünsche oder stellen für Ihren Anlass ein individuelles Menü zusammen
<b>Menü-Karten</b>	werden wir Ihnen auf Wunsch gerne gestalten.
<b>Tischdekoration</b>	Spezielle Blumen Arrangements verrechnen wir zum Selbstkostenpreis.
<b>Räumlichkeiten</b>	Restaurant 30 Plätze Stübli 12 Plätze Saal 50 Plätze mit Bühne 70 Plätze
<b>Nachtzuschlag</b>	Ab 03 00 Uhr verlangen wir pro angebrochene Stunde sFr. 100.- Nachtzuschlag
<b>Zapfengeld</b>	Für selber mitgebrachten Wein verlangen wir pro 7.5 dl Flasche sFr. 25.—
<b>Diverses</b>	Das Menü <u>muss mindestens</u> eine Woche vor Termin der Zubereitung bestellt werden.

## Apéro

Salzgebäck, Pommes Chips	Fr. 2.00 pro Pers.
Gemügestäbchen mit Dippsauce	Fr. 4.00 pro Pers.
Pizzette	Fr. 1.50 pro Stück
Chnolibrot Hirschen	Fr. 6.50 pro Stück
Apéro Platte (Pizzette, Chnolibrot, Gebäck)	Fr. 10.-/ca. 8 Pers.

Der Apéro ist ein wichtiger Teil des Anlasses, denn hier findet der erste Kontakt der Gäste statt.

Das ist der Treffpunkt für die, die zu früh da sind.

Aber auch die, die etwas später kommen finden sofort Anschluss zu den übrigen Gästen.

Der Apéro sorgt dafür, dass die Atmosphäre von Anfang an lockerer ist.

## Kalte Vorspeise

Hausgebeizter Graved Lachs an Sauerrahmsauce	Fr. 12.50
Melonenschiffchen mit Portwein und Parmaschinken	Fr. 10.50
Hirsche Vorspeiseteller (Cesar Salat, Knuspercrevetten, Graved Lachs, Tartar)	Fr. 16.50

Eine kalte Vorspeise ist der massgebende Auftakt, der Ihre Gäste sicher verblüffen wird.

## Pasta

Kleine Ravioli mit Fleischfüllung «Plin del Piemonte» mit Salbeibutter	Fr. 12.50
Taglierin al tartufo (Feine Nüdeli mit Trüffel)	Fr. 14.50

## Suppen

Hirschesuppe mit Kräutercroutons	Fr. 6.50
Karottencremesuppe mit Vanille und Knuspercrevette	Fr. 7.50
Kürbiscremesuppe mit Mascarpone	Fr. 7.-
Tomatencremesuppe mit Pesto und Rahmhaube	Fr. 7.-
Parmesanschaumsuppe	Fr. 7.50
Gemüsesuppe Bauernart mit Kräutercroutons	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 6.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 6.50
Curryschaumsuppe mit Chilli-Riesencrevette	Fr.9.50

*Können Sie sich zwischen Suppe und Salat nicht entscheiden empfehlen wir Ihnen unser **Su-Sa-Teller** kleiner grüner Salat mit Hirschesuppe Fr. 12.50*

## Salate

Grüner Salat mit französischer Sauce	Fr. 6.50
Gemischter Salat mit französischer Sauce	Fr. 7.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Croutons, Champignons und italienischer Sauce	Fr. 9.50
„Hirschen-Salat“ mit französischer Sauce Bunter Blattsalat im Käsekörbchen	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Graved-Lachs-Rose an italienischer Sauce	Fr. 10.50
Nüsslisalat Mimosa mit französischer Sauce	Fr. 10.50

*Ein knackig frischer Salat erfrischt den Gaumen und regt den Appetit an.*

### **Hauptgang mit Schweinefleisch**

Saftiger Schweinshalsbraten	Fr. 21.50
Schweinsgeschnetztes an Champignonrahmsauce	Fr. 22.50
Schweinschnitzel an Rahmsauce	Fr. 23.50
Schweinspiccata	Fr. 23.50
Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken	Fr. 25.50
Schweinsnierstück im Ofen niedergegart	Fr. 26.50
Schweins Cordon Bleu Klassiker	Fr. 26.50
Schweinssteak an Morchelsauce	Fr. 27.50
Schweinsfiletmedaillon mit Steinpilzsauce	Fr. 32.50
Schweinsfilet Appenzeller Art mit Mostbröckli, Gemüstreifen, Käse an einer feinen Rahmsauce	Fr. 35.50

### **Hauptgang mit Kalbfleisch**

Kalbsteak an Cognacrahmsauce	Fr. 40.50
Kalbsgeschnetztes Zürcherart	Fr. 28.50
Hausgemachter gefüllter Kalbsbraten	Fr. 26.50
Kalbsbraten (Mager ohne Fett)	Fr. 30.50
Kalbschnitzel an Senfsauce	Fr. 32.50

## Hauptgang mit Rind

Rindschmorbraten Burgunderart	Fr. 28.50
US-Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Bearnaise	Fr. 38.50
Rindsfiletmedaillon an Pfeffersauce	Fr. 42.50
US Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 38.50
Rindsfiletgulasch Stroganoff	Fr. 32.50
US Châteaux Briand mit Sauce Bearnaise und Pfeffersauce	Fr. 55.50

## Hirschen-Spezialitäten

Rind- , Kalb- und Schweinebraten ab 20 Pers.	Fr. 28.50
Les deux Filet « Maison » Rind- und Schweinsfilet mit Morchelsauce und Sauce Bearnaise auf zwei Teller serviert	Fr. 48.50
Hausgemachter Hackbraten	Fr. 20.50
Pouletbrust an Estragonsauce	Fr. 23.50
Fondue Chinoise mit grünem Salat	Fr. 33.50
Spaghettibüffet ab 20 Personen mit sechs verschiedenen Saucen und grünen Salat	Fr. 22.50
Cordon Bleu Buffet ab 20 Personen fünf verschiedene Mini Cordon Bleu mit drei Gemüse und zwei Beilagen	Fr. 32.50

Zu allen unseren Hauptgerichten servieren wir fünf Gemüse  
und zwei Beilagen Ihrer Wahl (eine auf dem Teller eine als Nachservice).  
Das Gemüse und die Beilagen sind im Preis inbegriffen.

Zur Auswahl haben wir:

Rösti-Kroketten Kroketten, Pommes frites  
Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Rosmarinbratkartoffeln, Hausgemachte Quark-Spätzli,  
Nudeln, Reis, Safranrisotto, Polenta, Rösti

## Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 6.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace	Fr. 8.50
Caramelköpfler mit Rahm	Fr. 8.50
Vanilleglace mit Heissen Beeren	Fr. 9.50
Joghurtglace mit heisser Rotwein-Zimt-Birne	Fr. 10.50
Weisses und braunes Mousse au Chocolat	Fr. 8.50
Apfelküchlein mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 9.50
Dessertteller Vali	Fr. 12.50
Dessert je nach Saison:	
Coupe Romanoff	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode	Fr. 9.50

*Das Dessert rundet ein feines Essen ab, denn nicht nur Kinder mögen etwas Süsses.*

## Für Kinder

1 Schnitzel paniert mit Pommes frites	Fr. 9.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr. 8.50

*Bei jeder Menüwahl dürfen Sie auch halbe Portionen bestellen, zum Beispiel für Kinder oder für die älteren Gäste.*

*Die Vielfalt in unserer Küche ist grenzenlos.  
Darum bitten wir Sie, falls Sie einen speziellen Wunsch haben, es uns mitzuteilen.  
Damit wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen und Ihnen, Ihre kulinarische  
Gaumenfreuden zubereiten können.*

*Mit kulinarischen Grüßen*

***Ruth und Valerio Di Roma***