



# BANKETT VORSCHLÄGE 2025

KULINARISCHE HIRSCHVERGNÜGEN

RESTAURANT HIRSCHEN  
HIRSCHENPLATZ 1 | 6215 BEROMÜNSTER  
TEL. +41 41 930 17 03 | [resthirsch@outlook.com](mailto:resthirsch@outlook.com)

## SUPPEN

Tomatensuppe   Rahm   Basilikum	CHF 12
Kürbissüpli   Kernoel   gerösteten Kernen   Rahm	CHF 12
Steinpilz-Cognacrahmsüpli   Pilz-Brunoise   Rahm	CHF 12
Rüebli-Ingwersuppe   Rahm	CHF 12
Kokos-Limonensüpli	CHF 12
Weissweinsüpli   Gemüsebrunoise   Rahm	CHF 12
Pastinaken-Apfel-Suppe   Pinienkernen   Rahm	CHF 12
Süssmostsuppe   Blauschimmelkäse-Crostini   Rahm	CHF 12
Geröstete Blumenkohlsuppe   Kichererbsen   Dukkah	CHF 12

## SALATE

Bunte Blattsalat-Bowle Strauchtomaten   gekochtem Ei   Gartenkresse	CHF 12
Bunt gemischter Saisonsalat Strauchtomaten   gekochtem Ei   Gartenkresse	CHF 14
Bunte Blattsalat-Bowle Hobelkäse   Datteln   Snack-Gurken   Cashew Nüssen   gekochtem Ei	CHF 15
Bunter Frühlingssalat gehobeltem Gemüse   Spargeln   Bärlauch   Strauchtomaten	CHF 16
Bunter Sommersalat mit Babyspinat frische Himbeeren   Pinienkernen   Mozzarella Kugeln   Honig-Dressing	CHF 15
Bunter Herbstsalat gebratenen Champignon   Feigen   Knusperfeta   Italienisches Dressing	CHF 16
Bunter Wintersalat mit Rucola Fenchel   Linsen   Kichererbsen   Mandeln   Orangen   rote Zwiebel	CHF 15
Caesar Salad mit Caesar Dressing Baby Lattich   Speck   Croûtons   Parmesan	CHF 16

# HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

## VOM SCHWEIN

Saftiges Schweinssteak  
Waldpilz-Cognacrahmsauce | frisches Gemüse | Beilage nach Wahl CHF 36

Cordon-bleu vom Schwein  
Bauernschinken | Raclette | frisches Gemüse | Beilage nach Wahl CHF 38

Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten  
Pilzsauce | Preiselbeer-Apfel | Butter-Rösti CHF 40

## VOM RIND

„Suure Mocke“  
Rindsschmorbraten nach Grossmüeti`s Art  
frischer Kartoffelstock CHF 39

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
Champignons | Gurken | Peperoni | Zwiebeln  
hausgemachte Butternudeln CHF 44

Zartes Roastbeef am Stück gebraten  
Rotwein-Pfeffersauce | frisches Gemüse | Beilage nach Wahl CHF 49

„Entrecôte double“ tranchiertes Entrecôte  
Sauce Béarnaise | frisches Gemüse | Beilage nach Wahl CHF 49

„Entrecôte im Pfanndli“  
Café de Paris Sauce | Beilage nach Wahl CHF 46

Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten  
Morchelsauce | frisches Gemüse | Beilage nach Wahl CHF 56

## MIT GEFLÜGEL

Rotes Thai Curry mit Poulet  
Shiitake | Bambussprossen | Kefen | Pak Choi | Thai Auberginen | Basmati Reis CHF 34

Französische Maispouardenbrust  
Salbei | Rohschinken | Marsala-Jus | Safran-Risotto CHF 34

„Wiener Backhendl“  
Zitrone | Preiselbeer | Salzkartoffeln CHF 34

Poulet Cordon-bleu  
Trutenschinken | Raclette | frisches Gemüse | Beilage nach Wahl CHF 36

## VOM KALB

Kalbsgeschnetzeltes Cognacrahmsauce   Pilzen   Butter-Rösti	CHF 39
„Piccata Milanese“ Kalbsschnitzel   Tomaten   Champignons   Schinken   Risotto   Marsalajus	CHF 39
„Saltimbocca alla romana“ Kalbsschnitzel   Rohschinken   Salbei   Safran-Risotto	CHF 39
Cordon-bleu vom Kalb Bauernschinken   Raclette   Pommes frites   frisches Gemüse	CHF 48
Saftiges Kalbsmedaillon flambierter Calvadosjus   frisches Gemüse   Beilage nach Wahl	CHF 46
Schweizer Kalbs Hohrücken im Ofen gegart Pilzsauce   frisches Gemüse   Beilage nach Wahl	CHF 46
Kalbssteak gebraten Morchel-Cognacrahmsauce   frisches Gemüse   Beilage nach Wahl	CHF 54
Kalbsfilet mit Kräuter-Pistazienkruste, Portweinsauce   frisches Gemüse   Beilage nach Wahl	CHF 58

## VOM LAMM

Berglamm mit Meerrettichkruste Randen-Kartoffelpüree   frisches Gemüse   Rotweinjus	CHF 49
--	--------

## VOM WASSER

Kross gebratenes Zanderfilet Kürbispüree   Kräutersauce   Kefen	CHF 39
Lachsforellenfilets „Zuger Art“ Kräuterrahmsauce   Pilav Reis   Blätterteig-Gebäck   frischer Blattspinat	CHF 39
Schottischer Frischlachs gebraten Sauce Rouille   Beurre blanc   Salzkartoffeln	CHF 39
Filet vom Küstenkabeljau Winterspinat   Gewürz-Balsamico   Salzkartoffeln	CHF 39

## VEGETARISCH

Frisches Waldpilz-Stroganoff Crème fraiche   Butterrösti	CHF 29
Rotes Thai Gemüse-Curry Shiitake Pilzen   Cashew Nüssen   Bambussprossen   Basmati Reis	CHF 29
Butter Rösti Weissweibirne   Eierschwämmli   Fribourger Vacherin   Spiegelei	CHF 29
Kartoffelgnocchi Cherrytomatensauce   Zucchini   Oliven   Pinienkerne   Basilikum   Parmesan	CHF 29
Risotto Blattspinat   Stunden-Ei   geschmorten Ofentomaten	CHF 29
Hausgemachter Gemüse oder Kürbisstrudel aus dem Ofen Tomatencoulis   Beilage nach Wahl	CHF 29

## BEILAGEN

Kroketten  
Pommes frites  
Kartoffelgratin  
Hausgemachter Kartoffelstock  
Mont d'Or Kartoffeln  
Salzkartoffeln  
Rosmarin-Bratkartoffeln  
Hausgemachte Nudeln  
Pilav Reis  
Basmati Reis  
Safran-Risotto

## MENU

Stellen Sie aus den Gerichten Ihr Eigenes, einheitliches Menu Zusammen.

3-Gang

4-Gang

5-Gang

6-Gang

## PREISE

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

# SÜSSSPEISEN

## KALTE DESSERTS

Hausgemachtes Caramelköpfli Rahm   frischen Früchten	CHF 9
Zuger Kirschtorte	CHF 9
Frischer Fruchtsalat Joghurtglace   frische Beeren	CHF 12
Feines Tiramisu Espresso   Cafélükör	CHF 12
Panna Cotta Piemontese frischen Beeren	CHF 12
Gebrannte creme nach Grossmüeti`s Rezept Vanilleglace   Rahm   Mandelguetzli	CHF 12
Felchlin Schokoladenmousse Saison-Früchten	CHF 16

## WARME DESSERTS

Apfelstrudel aus dem Ofen Vanilleglace	CHF 15
Öpfelchüechli Vanillesauce   Glace	CHF 15
Lauwarmes Schoggitörtli aus dem Ofen Joghurt-Glace   frischen Früchten	CHF 16
Kaiserschmarren aus dem Ofen frischen Beeren	CHF 16

## VARIATIONEN

Sorbetteller „Adler“ Dreierlei hausgemachte Sorbets   Früchten	CHF 16
Dreierlei Dessertvariationen Schoggitörtli   hausgemachtes Sorbet   Felchlin Schokoladenmousse	CHF 16