



BANKETTVORSCHLÄGE 2026

KULINARISCHE HIRSCHVERGNÜGEN

RESTAURANT HIRSCHEN
HIRSCHENPLATZ 1 | 6215 BEROMÜNSTER
TEL. +41 41 930 17 03 | info@hirschen-beromuenster.ch

SUPPEN

Tomatensuppe Rahm Basilikum	CHF 12
Kürbissüppli Kernoel gerösteten Kernen Rahm	CHF 12
Steinpilz-Cognacrahmsüppli Pilz-Brunoise Rahm	CHF 12
Rübli-Ingwersuppe Rahm	CHF 12
Kokos-Limonensüppli	CHF 12
Weissweinsüppli 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
Schweizer Schweins Hohlrücken im Ofen gegart Pilzsauce frisches Gemüse Beilage nach Wahl	CHF 34
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 Pfannndl“ Café de Paris Sauce Beilage nach Wahl	CHF 44
Schweizer Rindsfilet am Stück gebraten Morchelsauce frisches Gemüse Beilage nach Wahl	CHF 56

MIT GEFLÜGEL

Rotes Thai Curry mit Poulet Shiitake Bambussprossen Kefen Pack Choi Thai Auberginen Basmati Reis	CHF 34
Französische Maispoulardenbrust 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 Weissweinbirne Eierschwämmlie 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 Cafélikör	CHF 12
Panna Cotta Piemontese frischen Beeren	CHF 12
Gebrannte Creme nach Grossmüeti`s Rezept Vanilleglace Rahm Mandelguetzi	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 „Hirschen“ Dreierlei Sorbets Früchten	CHF 16
Dreierlei Dessertvariationen Schoggitörtli hausgemachtes Sorbet Felchlin Schokoladenmousse	CHF 16