



# BANKETTVORSCHLÄGE 2026

KULINARISCHE HIRSCHVERGNÜGEN

RESTAURANT HIRSCHEN  
HIRSCHENPLATZ 1 | 6215 BEROMÜNSTER  
TEL. +41 41 930 17 03 | [info@hirschen-beromuenster.ch](mailto:info@hirschen-beromuenster.ch)

## 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
Schweizer Schweins Hohrücken 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 Pfannli“ 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   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

Frishes Waldpilz-Stroganoff Crème fraîche   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 Caramelköppli 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   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 „Hirschen“ Dreierlei Sorbets   Früchten	CHF 16
Dreierlei Dessertvariationen Schoggitörtli   hausgemachtes Sorbet   Felchlin Schokoladenmousse	CHF 16