

# Menüvorschläge

**ab 10 Erwachsenen Personen  
bei einheitlicher Menüwahl**

# Hirschen

*Flawil Egg*

**RuVa Gastro AG**

☎ **071 393 77 88** [info@hirschen-flawil-egg.ch](mailto:info@hirschen-flawil-egg.ch)

<b>Infos:</b>	Das Menü sollte, <u>bis mindestens</u> eine Woche vor dem Termin der Zubereitung, bestellt werden.
<b>Menü-Karten</b>	werden wir Ihnen auf Wunsch gerne gestalten.
<b>Tischdekoration</b>	Eine einfache Deco ist inbegriffen, spezielle Blumen Arrangements, verrechnen wir zum Selbstkostenpreis.
<b>Räumlichkeiten</b>	Restaurant 30 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 mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 7.5 dl Flasche sFr. 30.-

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

## **Apéro**

<b>Salzgebäck, Pommes Chips</b>	<b>Fr. 2.00 pro Port.</b>
<b>Pizzette</b>	<b>Fr. 20.00 für 10 Pers.</b>
<b>Chnolibrot Hirschen</b>	<b>Fr. 20.00 für 10 Pers.</b>
<b>Tomaten Mozzarella Stiks</b>	<b>Fr. 20.00 für 10 Pers.</b>
<b>Gemüestäbchen mit Dipsauce</b>	<b>Fr. 20.00 für 10 Pers.</b>
<b>Apéro Platte (Pizzette, Chnolibrot, Gebäck, Chips)</b>	<b>Fr. 25.00 für 10 Pers.</b>

## **Kalte Vorspeise**

<b>Hausgebeizter Graved Lachs</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Melonenschiffchen mit Portwein und Rohschinken</b>	<b>Fr. 10.50</b>
<b>Hirsche Vorspeiseteller (Cesar Salat, Knuspercrevette, Graved Lachs, Tartar)</b>	<b>Fr. 16.50</b>

## **Suppen**

<b>«Hirschensuppe» (Gemüsecremesuppe)</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Karottencremesuppe mit Vanille und Knuspercrevette</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Pesto und Rahmhaube</b>	<b>Fr. 7.00</b>
<b>Parmesanschaumsuppe</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Bouillon mit Flädli</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Kraftbrühe mit Eierstich</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Können Sie sich zwischen Suppe und Salat nicht entscheiden empfehlen wir Ihnen unser Su-Sa-Teller kleiner grüner Salat und Hirschensuppe</b>	<b>Fr. 12.50</b>

## **Salate**

<b>Grüner Salat mit französischer Sauce</b>	<b>Fr. 6.50</b>
<b>Gemischter Salat mit französischer Sauce</b>	<b>Fr. 7.50</b>
<b>Bunter Blattsalat mit Speck, Crôutons, Champignons und italienischer Sauce</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>je nach Saison:</b>	
<b>Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce</b>	<b>Fr. 10.50</b>

## **Hauptgänge**

<b>Schweinsgeschnetzeltes</b>	<b>Fr. 22.50</b>
<b>Schweinsschnitzel</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Schweinssteak</b>	<b>Fr. 27.50</b>
<b>Schweinsfiletmedaillon</b>	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Pouletbrust</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Pouletgeschnetzeltes</b>	<b>Fr. 23.50</b>
<b>Kalbsteak</b>	<b>Fr. 40.50</b>
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	<b>Fr. 28.50</b>
<b>Kalbschnitzel</b>	<b>Fr. 32.50</b>
<b>Rinds Entrecôte</b>	<b>Fr. 38.50</b>
<b>Rindsfiletmedaillon</b>	<b>Fr. 42.50</b>

## **Wählen Sie Ihre Lieblingssauce:**

**Kräuterbutter**

**Champignonrahmsauce**

**Senfrahmsauce**

**Pfefferrahmsauce**

**Rotweinsauce**

**Currysauce**

**Rahmsauce**

**Cognacrahmsauce**

**Estragonrahmsauce**

**Morchelrahmsauce**

**Sauce Bearnaise**

**Braune Bratensauce**

## **Spezialitäten**

**Hausgemachter Hackbraten**

**Fr. 22.50**

**Saftiger Schweinshalsbraten**

**Fr. 23.50**

**Schweins Cordon Bleu Klassiker**

**Fr. 28.50**

**Schweins Saltimbocca mit Safranrisotto**

**Fr. 25.50**

**Schweinsnierstück im Ofen niedergegart**

**Fr. 26.50**

**Schweinsfilet Appenzeller Art mit Mostbröckli,  
Gemüsestreifen, Käse an einer feinen Rahmsauce**

**Fr. 38.50**

**Schweinsbraten, Kalbsbraten und Rindsbraten**

**Fr. 30.50**

**Pouletpiccata mit Tomaten Spaghetti**

**Fr. 25.50**

**Kalbsbraten gefüllt (Brät, Pinienkernen, Pilze)**

**Fr. 30.50**

**Kalbsbraten (Mager ohne Fett)**

**Fr. 32.50**

**Rindsfiletgulasch Stroganoff**

**Fr. 32.50**

**Rindschmorbraten Burgunderart**

**Fr. 30.50**

**Les deux Filet « Maison » wird in 2 Gängen serviert  
Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce  
Rindsfilet mit Sauce Bearnaise**

**Fr. 48.50**

**5 Gemüse und 2 Beilagen sind im Preis inbegriffen.**

**Beilage nach Wahl:**

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

**Gerichte ab 20 Pers.**

**Spaghetti Büffet** Fr. 22.50  
mit sechs verschiedenen Saucen

**Cordon Bleu Buffet** Fr. 35.50  
fünf verschiedene Mini Cordon Bleu  
mit drei Gemüsen und zwei Beilagen

**Kinder Teller**

1 Schnitzel paniert mit Pommes frites Fr. 9.50

Chicken Nuggets mit Pommes frites Fr. 8.50

## **Dessert**

<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</b>	<b>Fr. 8.00</b>
<b>Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Glace</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>«Heisse Liebe» Vanilleglace mit Heissen Beeren</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Braunes Schoggimousse</b>	<b>Fr. 8.50</b>
<b>3 Apfelkuchlein mit Vanilleglace</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Vierer Dessert Variation</b>	<b>Fr. 12.50</b>
<b>Kleine Desserts</b>	<b>Fr. 6.00</b>

**(Coupe Dänemark, Zitronen Sorbet mit Vodka,  
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune)**

### **Saisonale Desserts:**

<b>Coupe Romanoff</b>	<b>Fr. 9.50</b>
<b>Coupe Nesselrode</b>	<b>Fr. 9.50</b>

**Bis 25 Personen dürfen Sie gerne individuell unsere Dessertzettel ausfüllen.**

*Mit kulinarischen Grüßen*

***Ruth und Valerio Di Roma***