

Menüvorschläge

**ab 10 Erwachsenen Personen
bei einheitlicher Menüwahl**

Hirschen

Flawil Egg

RuVa Gastro AG

☎ **071 393 77 88** info@hirschen-flawil-egg.ch

Infos:	Das Menü sollte, <u>bis mindestens</u> eine Woche vor dem Termin der Zubereitung, bestellt werden.
Menü-Karten	werden wir Ihnen auf Wunsch gerne gestalten.
Tischdekoration	Eine einfache Deco ist inbegriffen, spezielle Blumen Arrangements, verrechnen wir zum Selbstkostenpreis.
Räumlichkeiten	Restaurant 30 Plätze Saal 50 Plätze mit Bühne 70 Plätze
Nachtzuschlag	Ab 03.00 Uhr verlangen wir pro angebrochene Stunde sFr. 100.- Nachtzuschlag
Zapfengeld	Für mitgebrachten Wein verrechnen wir pro 7.5 dl Flasche sFr. 30.-

Bei jeder Menüwahl dürfen Sie auch halbe Portionen bestellen (- 4.-), zum Beispiel für Teenies oder für ältere Personen.

Apéro

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

Apéro riche:

Fr. 20.- pro Person
Fr. 35.- pro Person
Fr. 50.- pro Person

Pizzetten, Chnolibrot, Chips, Reisbällchen, Knuspercrevetten, Tomaten Mozzarella sticks, Gemüse dipp, Melonen mit Rohschinken (Fr. 20.-)

Suppe in der Tasse, Chäschüechli, Tatarbrötli, Lachsmousse Tartelett, Tomaten Törtchen, Siedfleischsalat, gefüllte Eier (Fr. 35.-)

Schoggimousse, Tiramisu, Berliner, Flaburgerli, Früchtespiessli, Süssgebäck (Fr. 50.-)

Kalte Vorspeise

Hausgebeizter Graved Lachs	Fr. 12.50
Melonenschiffchen mit Portwein und Rohschinken	Fr. 10.50

Suppen

«Hirschensuppe» (Gemüsecremesuppe)	Fr. 6.50
Karottencremesuppe mit Vanille	Fr. 7.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 7.00
Parmesanschaumsuppe	Fr. 7.50
Bouillon mit Flädli	Fr. 6.50
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 6.50
Su-Sa-Teller Können Sie sich zwischen Suppe und Salat nicht entscheiden? Hier bekommen Sie beides. kleiner grüner Salat und Gemüsecremesuppe	Fr. 12.50

Salate

Grüner Salat mit französischer Sauce	Fr. 6.50
Gemischter Salat mit französischer Sauce	Fr. 7.50
Bunter Blattsalat mit Speck, Crôutons, Champignons und italienischer Sauce	Fr. 9.50
Winter Saison:	
Nüsslisalat mit Ei und französischer Sauce	Fr. 10.50

Hauptgänge

Schweinsgeschnetzeltes	Fr. 22.50
Schweins schnitzel	Fr. 23.50
Schweinssteak	Fr. 27.50
Schweinsfiletmedaillon	Fr. 32.50
Pouletbrust	Fr. 23.50
Pouletgeschnetzeltes	Fr. 23.50
Kalbsteak	Fr. 40.50
Kalbsgeschnetzeltes	Fr. 32.50
Kalbschnitzel	Fr. 37.50
Rindsfiletmedaillon	Fr. 45.50

Wählen Sie Ihre Lieblingssauce zu dem vorhergehenden Fleisch:

Kräuterbutter

Champignonrahmsauce

Senfrahmsauce

Pfefferrahmsauce

Rotweinsauce

Currysauce

Rahmsauce

Cognacrahmsauce

Estragonrahmsauce

Morchelrahmsauce

Sauce Bearnaise

Braune Bratensauce

Hirschen Spezialitäten

Hausgemachter Hackbraten mit brauner Sauce	Fr. 22.50
Saftiger Schweinshalsbraten mit brauner Sauce	Fr. 23.50
Schweins Cordon Bleu Klassiker	Fr. 28.50
Kalbs Cordon-Bleu Klassiker	Fr. 38.50
3 kleine Schweins Cordon-Bleu nach Ihrer Wahl	Fr. 32.50
Schweins Saltimbocca mit Safranrisotto	Fr. 25.50
Schweins Nierstück im Ofen niedergegart mit brauner Sauce	Fr. 26.50
Schweinsfilet Appenzeller Art mit Mostbröckli, Gemüwestreifen, Käse an einer feinen Rahmsauce	Fr. 38.50
3erlei Braten: Schwein, Kalb und Rind	Fr. 30.50
Poule piccata mit Tomaten Spaghetti	Fr. 25.50
Kalbsbraten gefüllt (Brät, Pinienkernen, Pilze) mit brauner Sauce	Fr. 30.50
Kalbsbraten (Mager ohne Fett) mit brauner Sauce	Fr. 32.50
Rindschmorbraten Burgunderart mit brauner Sauce	Fr. 30.50
Les deux Filet « Maison » wird in 2 Gängen serviert Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce Rindsfilet mit Sauce Bearnaise	Fr. 48.50

Beilage nach Wahl:

Rösti-Kroketten
Reis
Hausgemachte Quark-Spätzli
Nudeln
Rösti

Pommes frites
Kartoffelstock
Kartoffelgratin
Safranrisotto

**Bei allen Hauptgängen sind
5 Gemüse und 2 Beilagen im Preis
inbegriffen.**

**Es wird immer Nachgeschöpft:
zweite Beilage, 2 Gemüse und Fleisch**

Büffet 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 (bis 12 J.)

1 Schweins Schnitzel paniert mit Pommes frites Fr. 12.50

5 Chicken Nuggets mit Pommes frites Fr. 10.50

Kinder Portion von Ihrem Menü mit Gemüse Fr. 15.50

Dessert

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

**(kleiner Dänemark, 1 Kugel Zitronen Sorbet mit Vodka,
1 Kugel Zwetschgensorbet mit Vielle Prune)**

Saisonale Desserts:

Coupe Romanoff	Fr. 9.50
Coupe Nesselrode	Fr. 9.50

Bis 25 Personen dürfen Sie gerne individuell unsere Dessertzettel ausfüllen.

**Möchten Sie gerne eine Torte selbst mitnehmen? Kein Problem.
Wir verrechnen Ihnen Fr. 3.- pro Person
für den Teller und das verschneiden der Torte.**

Mit kulinarischen Grüßen

Ruth und Valerio Di Roma