

*Landgasthof Hirschen in  
3800 Matten – Interlaken*

# Menuvorschlage

*Sehr geehrter Organisator*

*Wir freuen uns sehr, dass Sie sich für ein Essen bei uns entschieden haben.*

*Damit Ihr Anlass zu einem speziellen Erlebnis wird,  
bitten wir Sie, uns auch Ihre Ideen oder Anregungen mitzuteilen.*

*Diese werden natürlich soweit möglich,  
von unserer Küchenchefin, Frau Jacqueline Feuz gerne berücksichtigt.*

*Zurücklehnen und geniessen, das alles erleben Sie bei uns!*

  
*Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie schon heute*



*- LICH WILLKOMMEN!*

*Jacqueline Feuz*

*Nicole Förderer*

*Hotel Restaurant Hirschen*

*Hauptstrasse 11, 3800 Matten 6/ Interlaken*

*Tel.: 033/ 822 15 45 Fax: 033/ 823 37 45*

*[www.hirschen-interlaken.ch](http://www.hirschen-interlaken.ch)*

*[info@hirschen-interlaken.ch](mailto:info@hirschen-interlaken.ch)*

### Aperovorschläge:

<i>Hobelkäse</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Hobelkäse und Trockenfleisch</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Blätterteiggebäck</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 6.50</i>
<i>Nüssli, Chips, Salzsticks</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Schinkengipfeli</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Käsechüechli</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 2.00</i>
<i>Rohe Gemüsetengel mit Dip</i>	<i>100g</i>	<i>Fr. 4.50</i>

### SUPPEN

<i>Kraftbrühe mit Kräuterflädli</i>	<i>Fr.</i>	<i>6.50</i>
<i>Scharfe Kartoffel-Apfelsuppe</i>	<i>Fr</i>	<i>7.50</i>
<i>Ruebli-Honig-Ingwersuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Schweizer Käsesuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>7.50</i>
<i>Bündnergerstensuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>8.50</i>
<i>Saisonale Gemüsecremesuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>5.50</i>

### KALTE VORSPEISEN

<i>Avocado - Lachstatar mit Meerrettichschaum</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>
<i>Nüsslersalat mit Speck &amp; Ei</i>	<i>Fr.</i>	<i>12.50</i>
<i>Rindscarpaccio mit Parmesan</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.—</i>
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten und Balsamicodressing</i>	<i>Fr.</i>	<i>14.50</i>

### WARME VORSPEISEN

<i>Crevetten an Kräuterrahmsauce in einem Blätterteigkissen</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.50</i>
<i>Jakobsmuschel auf einem feinen Rahmsauerkraut</i>	<i>Fr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Pilztoast</i>	<i>Fr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Schweizer Käsekuchen mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>Fr.</i>	<i>11.50</i>
<i>Portion Raclette mit Silberzwiebel und Cornichon</i>	<i>Fr.</i>	<i>10.50</i>

## HAUPTGÄNGE

*Rindsschmorbraten nach Art des Chefs* Fr. 25.50  
*Gemüse Bouquet*  
*Kartoffelstock*

*Schweinssteak mit Pilzrahmsauce* Fr. 28.50  
*Gemüse Bouquet*  
*Pommes Frites*

*Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter* Fr. 36.00  
*Gemüse Bouquet*  
*Röstikroketten*

*Filetgoulasch Stroganoff* Fr. 42.00  
*Gemüse Bouquet*  
*Spätzli*

## MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN

### **No. 1**

*Tagessuppe oder Salat* Fr. 25.00  
\*\*\*  
*Schweinsrahmschnitzel*  
*Nudeln*

### **Nr. 2**

*Tagessuppe oder Salat* Fr. 25.00  
\*\*\*  
*Piccata vom Huhn*  
*Spaghetti mit Tomatensauce*

### **Nr. 3**

*Tagessuppe oder Salat* Fr. 26.00  
*Ungarisches Gulasch*  
*Spätzli*

### **Nr. 4**

*Tagessuppe oder Salat* Fr. 31.00  
\*\*\*  
*Felchenfilets mit Tartar Sauce*  
*Petersilienkartoffeln*

### **Nr. 5**

*Tagessuppe oder Salat* Fr. 32.00  
\*\*\*  
*Schweins- und Kalbsbraten*  
*Röstikroketten & Gemüsebouquet*

<b>Nr. 6</b>		
<i>Tagessuppe oder Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>29.00</i>
***		
<i>Kalbsragout</i>		
<i>Tagess Gemüse und Kartoffelstock</i>		
<b>Nr. 7</b>		
<i>Tagessuppe oder Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>36.00</i>
***		
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher-Art“</i>		
<i>Berner Rösti</i>		
<b>Nr. 8</b>		
<i>Tagessuppe oder Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>28.50</i>
***		
<i>Pouletgeschnetzeltes in Currysauce im Reising</i>		
<i>Reis</i>		
<b>Nr. 9</b>		
<i>Tagessuppe oder Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>22.00</i>
***		
<i>Früchte in einer feinen Currysauce</i>		
<i>Kokosreis</i>		
<b>Nr. 10</b>		
<i>Tagessuppe oder Salat</i>	<i>Fr.</i>	<i>38.50</i>
***		
<i>Roastbeef an einer Sauce Bearnaise</i>		
<i>Gemüse Bouquet und Kartoffel Gratin</i>		
<b>Nr. 11</b>		
<i>Kraftbrühe mit Einlage</i>	<i>Fr.</i>	<i>39.00</i>
***		
<i>Bernerplatte mit Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln</i>		
***		
<i>Frischer Fruchtsalat</i>		
<b>Nr. 12</b>		
<i>Bündnergerstensuppe</i>	<i>Fr.</i>	<i>49.00</i>
***		
<i>Hausgemachte Käsekuchen</i>		
***		
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</i>		
<i>Berner Rösti</i>		
***		
<i>Caramelköpflü</i>		
<b>No. 13</b>		
<i>Griessuppe „Leopold“</i>	<i>Fr.</i>	<i>62.00</i>
***		
<i>Pfannkuchen gefüllt mit Pilzen</i>		
***		
<i>Schweinsfiletmedaillon an einer Williamssauce</i>		
<i>serviert mit Kartoffelkröketten und Gemüse garnitur</i>		
***		
<i>Zimtparfait mit Orangenragout und Rahm</i>		

**Nr. 14***Lachstatar auf Nüsslersalat mit Balsamicodressing**Fr. 66.00*

\*\*\*

*Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen*

\*\*\*

*Rindsfilet „Rossini“**serviert mit einem Gemüse Bouquet und Williamskartoffeln*

\*\*\*

*Zweifarbige Schokoladenmousse***DESSERTS***Dreifarbige Toblerone Mousse**Fr. 9.00**Apfelküchlein mit Vanillesauce**Fr. 9.00**Frischer Fruchtsalat mit Rahm**Fr. 9.50**Variationen von Sorbets auf Himbeersauce**Fr. 9.00**Hausgemachtes Zimtparfait mit Orangenragout**Fr. 12.00**Meringue mit Eis und Rahm**Fr. 8.00**Flan Caramel mit Rahm**Fr. 6.00***Das Traditionelle****Käsefondue***Kleiner Bündnerteller**Fr. 35.00*

\*\*\*

*Käsefondue*

\*\*\*

*Frischer Fruchtsalat***Fleischfondue à discretion***Gemischter Salat**Fr. 42.00*

\*\*\*

*Fondue Chinoise oder Fondue Bourgignonne**Mit verschiedenen Saucen und Früchten**Beilage nach Wahl***Raclette à discretion***Gemischter Salat**Fr. 34.00*

\*\*\*

*Raclette so viel Sie essen können  
mit Kartoffeln und Mixed Pickles*

\*\*\*

*Meringue mit Eis und Rahm*

*Diese Angebote gelten für 10 Personen, die sich für die gleiche Speise entscheiden.  
Ansonsten gelten die à la carte Preise.*

### *Allgemeines*

*Lieber Organisator,*

*Damit Ihr Fest zu einem vollen Erfolg wird, müssen folgende Punkte berücksichtigt und abgeklärt werden:*

*Personenzahl* Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass bekannt zu geben. Abweichungen oder nicht abgemeldete Personen müssen wir Ihnen leider in Rechnung stellen.

*Menükarten* Gerne drucken wir Ihnen festliche Karten, welche vom Haus offeriert sind.

*Tischdekoration* Das Auge isst bekanntlich mit. Damit Ihr Anlass noch festlicher erstrahlt, bestellen wir gerne bei unserem Floristen die passende nach Ihren Wünschen entsprechende Blumendekoration. Teilen Sie uns einfach Ihr Budget mit, den Rest erledigen wir für Sie!

*Bestuhlung* Gerne gehen wir auf Ihre Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Weise Ihres Anlasses finden wir sicher die Ihnen passende Tischordnung.

*Saalmiete* Bei Banketten berechnen wir keine Saalmiete.

<i>Verlängerung</i>	<i>bis 01.00 Uhr</i>	<i>CHF 50.00</i>
	<i>bis 02.00 Uhr</i>	<i>CHF 100.00</i>
	<i>pro weitere Stunde</i>	<i>CHF 80.00</i>

*Wir bedanken uns ganz herzlich bei Ihnen für die Berücksichtigung unseres Hauses und sichern Ihnen schon heute einen unvergesslichen Anlass zu.*

*Sämtliche Preise verstehen sich inkl. MwSt. und pro Person.*