

MENUVORSCHLÄGE



HOHER HIRSCHBERG

Gültig ab 10 Personen und einheitlich

Dienstag & Mittwoch geschlossen
Donnerstag bis Montag 8:00 Uhr – 22:00 Uhr
Sonntag 8:00 Uhr – 17.00 Uhr

Lieber Gast, schön, dass Sie uns für Ihren Anlass ausgewählt haben. Wir sind überzeugt, dass Ihnen von den beigelegten Menüvorschlägen etwas zusagt. Gerne nehmen wir Eure Menüauswahl telefonisch oder per E-Mail entgegen. Sollten Sie noch Fragen oder Wünsche haben, rufen Sie uns an und vereinbaren einen Termin, damit wir alles Wichtige mit Ihnen besprechen können.

Wir freuen uns euch bei uns willkommen zu heissen.
Familie Eugster & Team

Preisanpassungen vorbehalten (Stand September 2024)

Alle Preise inkl. MWST

Apéro

Appenzeller Platte (Mostbröckli, Buurespeck, Pantli und Käse)

CHF 12.50/Pers.

Hausgemachter Käsezwiebelkuchen in Stücke geschnitten
ca. 9 Stückli

CHF 10.00

Partybrote nach Wunsch belegt

CHF 40.00/50cm

Vorspeisen kalt

Grüner Salat

CHF 7.50

mit Mostbröckli oder Rauchlachs

+ CHF 3.00

Gemischter Salat

CHF 9.50

mit Ziegenkäse und Basilikumpesto

+ CHF 2.50

Chöhlsalat Appenzellerart

CHF 8.50

Forellenfilet geräuchert

an Meerrettichschaum, Toastbrot & Salatgarnitur

CHF 14.50

Vorspeisen warm

Hausgemachter Käsezwiebelkuchen

CHF 6.00

Bärlauchchässpätzli

CHF 12.50

Chässchoope

CHF 10.50

Vorspeisensuppen

Gerstensuppe

CHF 6.50

Gemüsesuppe

CHF 6.00

Flädli-suppe

CHF 6.00

Saisonsuppen: Kürbiscrèmesuppe

CHF 6.50

Bärlauchsuppe mit Milchschaum

CHF 6.50

Randencrèmesuppe

CHF 6.50

Tomatencrèmesuppe

CHF 6.50

Hauptgänge

vom Schwein

Hirschbergbraten Schweinsschulter mit Speck
ummantelt zart wie Filet, Kartoffel-Lauchgratin
und Marktgemüse CHF 27.50

Schweinsrahmgeschnetztes, Butternudeln
und Marktgemüse CHF 24.50

Schweinscarré Braten mit Champignon Rahmsauce,
Butternudeln und Marktgemüse CHF 27.00

Schweinsschnitzel paniert, Pommes frites
und Marktgemüse CHF 26.50

Schweinshalsbraten Grossmutterart, Kartoffelstock
und Marktgemüse CHF 25.50

Ofenfleischkäse mit Bratensauce, Butternudeln
Und Marktgemüse CHF 23.50

Hackbraten, Kartoffelstock Marktgemüse CHF 23.50

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes Frites Gemüse garnitur CHF 30.50

Schweinsvoessen, Eierspätzli und Marktgemüse CHF 24.50

Cordon Bleu, Pommes Frites und Marktgemüse CHF 32.50

Vom Rind oder Kalb

Rindsroulade mit Rosmarinjus, Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 28.50
Gespickter Rindsbraten an Portweinsauce, Eierspätzli und Marktgemüse	CHF 33.50
Rindsfilet Stroganoff, Bärlauchspätzli und Marktgemüse	CHF 40.50
Rindsfilet an Rosmarinjus, Tagliatelle und Marktgemüse	CHF 47.00
Rindsentrecote niedergegart an Portweinsauce, Pommes Duchesse und Marktgemüse	CHF 42.50
Kalbsschnitzel Morchelsauce, Butternudeln und Marktgemüse	CHF 39.00
Kalbsgeschnetzeltes „Hirschberg“, Eierspätzli und Marktgemüse	CHF 36.50
Kalbssteak mit Kräuterkruste Bratenjus, Kroketten und Marktgemüse	CHF 45.00
Kalbsschulterbraten, Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 34.50

Fitnesssteller

Gemischter Blattsalat mit:

Schweinssteak	CHF 29.50
Pouletbrust	CHF 26.50
Schweinsschnitzel paniert	CHF 24.50
Gemüseschnitzel, Vegi	CHF 23.50

Chäs ond Woscht

Chäsmagerone mit Röstzwiebeln	
Hausgemachtes Apfelmus	CHF 19.50
Chäsmageronen mit Appenzeller Siedwurst	
Hausgemachtes Apfelmus	CHF 22.50
Schüblig/Siedwurst Kartoffelsalat	CHF 17.50
Chässchoope	
Appenzeller Spezialität mit Käse und Brot	CHF 18.50
Fondue, Hausmischung der Käserei Hinterberger in Gais	
mit Brot	CHF 26.-
mit Brot, Essigfrüchten, Ananas, Kartoffeln	CHF 29.-

Hirschberg Hochzeitsmenu

Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen und Croutons

Hirschbergbraten Schweinsschulter mit Speck ummantelt zart wie
Filet, Hausgemachter Kartoffel-Lauchgratin und Marktgemüse

Hausgemachte Hochzeitstorte Schwarzwälder

CHF 51.50

Frühlingsmenu

Bärlauch Cappuccino

Roastbeef mit Spargelsalat Balsamicosirup

Lachssteak mit Kräuterkruste auf Lauchgemüse an Chardonnay-
Dill Sauce und Trockenreis

Luftiges Erdbeeren-Mousse

CHF 61.00

Sommermenu

Zucchetti-Cremesuppe

Ziegenfrischkäse mit buntem Blattsalat

Saltimbocca Romana Marsala Sauce Safranrisotto Peperonata

Fruchtsalat mit Glace

CHF 68.50

Herbstmenu

Kürbiscremesuppe

Kohlräbli Carpaccio mit Eierschwämmli Salat

Rindsfilet mit Rosmarinjus, Tagliatelle und Marktgemüse

Apfelstrudel mit Vanillesauce

CHF 76.50

Wintermenu

Gemüsesuppe vom Holzherd

Wintersalat

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum Toast

Cordon Bleu Spitzen Pommes Rissoleés und Marktgemüse

Waldbeerjoghurttorte

CHF 69.00

Desserts

aus der hauseigenen Backstube

Warmes Schokoladen - Küchlein mit Vanilleglace	CHF 8.70
Waldbeerenjoghurttorte	CHF 8.00
Schwarzwäldertorte	CHF 8.00
Biberfladen mit Lebkuchenparfaitfüllung, Rotweinzwetschgen	CHF 9.50
Apfel- Zwetschgen oder Aprikosenstrudel nach Saison	CHF 11.50
Hausgemachter Fruchtsalat mit 1 Kugel Glace	CHF 8.00
Caramelchöpfli	CHF 6.50
Schokomousse black & white	CHF 9.50
Schlorzifladen (Spezialität mit Birnenfüllung)	CHF 7.50

Dessertteller (mind. 2 Sorten) oder Dessertbuffet (mind.40 Stk. / Sorte) nach Wahl

Gerne bereiten wir Ihnen ein individuelles Dessert zu,
mit den folgenden Leckereien:

	Stück Buffet / Dessertteller
-Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF 6.50 / CHF 7.50
-Waldbeerenjoghurt im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Schokomousse black&white im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Fruchtsalat im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Orangenmousse im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Schokoladen- Küchlein im Weckglas	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Caramelchöpfli im Shotglas	CHF 3.00 / CHF 3.50
-Kugel Glace nach Wahl	CHF 3.50
-gefüllter Biberfladen mit Lebkuchenparfait	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Schlozifladen	CHF 4.00 / CHF 4.70
-Zwetschgen/oder Aprikosenstrudel mit Zimtglace	CHF 6.50 / CHF 7.50
-mini Cremeschnitte	CHF 4.50 / CHF 5.20
-Süssmostcreme	CHF 3.50 / CHF 4.00

Allgemeine Bestimmungen Berggasthaus Hoher Hirschberg

- 1. Gästebereich umfasst:**
 - 1.1 Gaststube mit 120 Plätzen
 - 1.2 Säáli mit 46 Plätzen
 - 1.3 Stube mit 27 Plätzen
 - 1.4 Terrasse mit 160 Plätzen
 - 1.5 3 DZ mit Bad und TV
 - 1 DZ mit Etagedusche «Ueli Rotach»
 - 1 DZ (französischem Bett 140cm) mit Etagedusche «Diele»
 - 1 DZ mit zusätzlich ausziehbarem Sofa für max. 4 Personen und Etagedusche «Gäbris»
 - 1 EZ mit Etagedusche «Mägdekammen»
 - 2 Matratzenlager für je 9 oder 6 Gäste

- 2. Öffnungszeiten**
 - 2.1 Öffnungszeiten sind saisonal und witterungsbedingt verschieden lang. Über die Öffnungszeit gibt die Homepage Auskunft. 8.00 Uhr – 22.00 Uhr auf Anfrage und Bestätigung 8.00-02.30Uhr
 - 2.2 Wird ab 23.00 Uhr pro angebrochene Stunde für mehr als 500.- konsumiert ist kein Nachtzuschlag zu bezahlen. Wird für weniger konsumiert ist vom Fehlbetrag 50% als Nachtzuschlag zu bezahlen. Angebrochen Stunden werden voll verrechnet.
 - 2.3 ab 2.30 Uhr letzte Runde. Musikanlage, Blumenschmuck, Tischdekorationen, Geschenke usw. sind weggeräumt, die Türe kann geschlossen werden.

- 3. Hotel**
 - 3.1 Tiere sind im ganzen Hotelbereich nicht gestattet
 - 3.2 ab 22.00 Uhr Flüstersprache im Hotelgang und den Zimmern
 - 3.3 Frühstück von 8.00 – 10.00 Uhr
 - 3.4 Zimmerabgabe 10.00 Uhr
 - 3.5 Annullation / Reservationsrücktritt: 10 Tage vor Anreise kostenlos, bis 5 Tage 50% der Buchung, später und „no show“ 100% des Arrangements

- 4. Feste und Anlässe**
 - 4.1 Festgedeck umfasst Servietten, Tischtuch und Brötchen sowie das Umstuhlen auf die gewünschte Tischformation. Preis pro Person 7.-
 - 4.1 Tischformationen gelten die vorgeschlagenen Varianten, bei Sonderwünschen wird ein Aufpreis nach Aufwand berechnet.
 - 4.2 Einrichten der Musikanlage frühestens 1h vor Eintreffen der Gäste. Ab 23.00 Uhr Drosslung der Musik auf Zimmerlautstärke. Werden alle Hotelzimmer von der eigenen Gesellschaft belegt wird auf die Zimmerlautstärke verzichtet.
 - 4.3 Sinkt die Gästeanzahl auf unter 10% der angemeldeten Personen, müssen die vollen 90% bezahlt werden.
 - 4.4 Geschlossene Gesellschaft ab 80 Personen im Restaurant, im Säáli ab 30 Personen in der Stube ab 15 Personen. Bei geringerer Anzahl wird eine Saalmiete verlangt

- 5. Aussenbereich**
 - 5.1 ab 22.00 Uhr Nachtsprache im Aussenbereich
 - 5.2 Heissluftballone, Feuerwerk, Fackeln oder Finnenkerzen sind grundsätzlich verboten und nur mit ausdrücklicher Absprache gestattet.

- 6. Hunde**
 - 6.1 Hunde sind im grossen Restaurant, sofern sie sauber & trocken und unter dem Tisch sind erlaubt.
 - 6.2 Füttern und tränken von Tieren ist im Restaurant verboten.
 - 6.3 Im Säáli, Stube und Hotel generelles Hundeverbot.