



VORSCHLÄGE FÜR MENÜS AB 10 PERSONEN

FÜR EINE BERATUNG IN DER MENÜZUSAMMENSTELLUNG SIND WIR GERNE FÜR SIE DA.
RESERVIEREN SIE SICH EINEN BESPRECHUNGSTERMIN.

HOTEL/ GASTHAUS HERGISWALD
HERGISWALD
6012 OBERNAU

TELEFON 041 320 00 32
E-MAIL info@gasthaushergiswald.ch
DIE HOMEPAGE IST NOCH IN ARBEIT

**ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN
HOTEL/ GASTHAUS HERGISWALD
HÄFLIGER UND PARTNER AG**

**DIE LOKALITÄTEN IM GASTHAUS
HERGISWALD**

RESTAURANT	CA. 60 PERSONEN
PANORAMASAAL	CA. 80 PERSONEN
RESTAURANT TERRASSE	CA. 60 PERSONEN

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

ANSCHLIESSEND AN DIE
DETAILBESPRECHUNG, ERHALTEN SIE VON
UNS EINE SCHRIFTLICHE BESTÄTIGUNG IHRER
RESERVATION. WIR BITTEN SIE, UNS DIE
UNTERZEICHNETE KOPIE ALS
RÜCKBESTÄTIGUNG ZU RETOURNIEREN. SIE
AKZEPTIEREN SOMIT AUCH DIE
GESCHÄFTSBEDINGUNGEN VOM GASTHAUS
HERGISWALD.

TEILNEHMERZAHL

SPÄTESTENS 24 STUNDEN VOR DEM ANLASS
BENÖTIGEN WIR EINE GARANTIERTE
PERSONENANZAHL, DIE VERBINDLICH IST
UND IN RECHNUNG GESTELLT WIRD.

MENÜKARTEN

SELBSTVERSTÄNDLICH GESTALTEN WIR FÜR
SIE AUCH MENÜKARTEN, WIR VERRECHNEN
DAFÜR FR.1.00 PRO KARTE.

TORTEN

IN SACHEN TORTE KENNEN WIR DIVERSE
KONDITOREIEN, WELCHE ES VERSTEHEN DIE
GÄSTE MIT TRAUMHAFTEN LECKEREIEN ZU
ÜBERRASCHEN. FÜR DEN TORTENSERVICE
VERRECHNEN WIR FR. 5.00 PRO PERSON.

KINDER

FÜR KINDER BIS ZU 12 JAHREN EMPFIEHLT
ES SICH NICHT DAS GLEICHE MENÜ ZU
BESTELLEN. ES STEHT IHNEN EINE
KINDERKARTE ZUR VERFÜGUNG.

BLUMEN

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WENN SIE
BLUMENSCHMUCK MITBRINGEN. WENN WIR
SIE VON DIESEN VORBEREITUNGSARBEITEN
ENTLASTEN KÖNNEN, WIRD DIE DEKORATION
DES FLORISTEN ZU SELBSTKOSTENPREISEN
VERRECHNET. DIE BLUMEN GEHÖREN IN
DIESEM FALLE IHNEN. SIE KÖNNEN DIESE
NACH DEM ANLASS NACH HAUSE NEHMEN.

ZAHLUNGSKONDITIONEN

DIE BEZAHLUNG DES ANLASSES ERFOLGT
GEGEN BARZAHLUNG ODER RECHNUNG
(ZAHLBAR INNERT 10 TAGEN NETTO, BITTE
VERGESSEN SIE NICHT DIE RECHNUNG BEVOR
SIE GEHEN ZU UNTERSCHREIBEN)
ZAHLUNGSMITTEL WERDEN FOLGENDE
AKZEPTIERT: ALLE GÄNGIGEN DEBIT-KARTEN.

PREISE

DIE GERICHTE IN UNSEREN VORSCHLÄGEN
RICHTEN SICH AN GESELLSCHAFTEN AB 10
PERSONEN, FÜR DIE SIE EIN EINHEITLICHES
MENÜ WÄHLEN. ALLE PREISE VERSTEHEN
SICH INKL. 7,7% MEHRWERTSTEUER,
SERVICE UND TAXEN.

VERLÄNGERUNG

GRUNDSÄTZLICH IST DAS RESTAURANT BIS
24.00 UHR GEÖFFNET. FÜR
VERLÄNGERUNGEN VERRECHNEN WIR PRO
ANGEFANGENE STUNDE FR.150.00
DIE MAXIMALE VERLÄNGERUNGSZEIT IST BIS
2.00 UHR.

APERITIF HÄPPCHEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON

BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND RUCOLA CROSTINI MIT PARMASCHINKEN UND PARMESAN	FR. 16.00
CHÄSCHÜECHLI, SCHINKENGIPFELI, BLÄTTERTEIGGEBÄCK	FR. 12.00
PARTYBRÖTTLI MIT ROHSCHINKEN, RINDSTATAR BRÖTCHEN POULET-SATAYSPIESSLI AN ERDNUSSSAUCE CREVETTES IM GLAS MIT MANGO-PAPAYASALAT GEMÜSECRUDITÉES MIT GUACAMOLE GAZPACHO ANDALUS IM GLAS	FR. 28.00
POMMES CHIPS, ERDNÜSSLI, SALZSTENGELI	FR. 6.00

SALATE

GEMISCHTER SALAT, DIVERSE SALATE NACH SAISON	FR. 12.50
BUNTER BLATTSALAT, CROÛTONS UND KERNE	FR. 10.50
CAESAR SALAT, SPECK, PARMESANSPLITTER, CROÛTONS UND SARDELLEN	FR. 17.50
RUCOLASALAT MIT BALSAMICODRESSING GEHOBELTER PARMESAN	FR. 14.00
GRIECHISCHER SALAT, FETAKÄSE, OLIVEN, GURKEN UND TOMATEN	FR. 14.00
SALATHERZ 1001 NACHT EISBERGSALATHERZ MIT COCKTAILSAUCE ORANGENSCHNITZLI UND MANDELSPLITTER	FR. 16.50

KALTE VORSPEISEN

GERÄUCHERTE LACHSROSE MIT TRADITIONELLER GARNITUR	FR. 22.50
RINDSFILETCARPACCIO MIT RUCOLA, PARMESAN UND OLIVENÖL	FR. 24.50
CREVETTENCOCKTAIL MIT AVOCADO UND COCKTAILSAUCE SERVIERT MIT TOAST	FR. 19.50
DUETT VOM RAUCHFISCH LACHS- UND FORELLENFILET MIT MEERRETTICHSCHAUM, KAPERN ZITRONEN UND BLATSALATBUKETT	FR. 17.50
SCHNECKENPASTETLI ELSÄSSER SCHNECKEN MIT KRÄUTERRAHMSAUCE	FR. 17.50

SUPPEN

SAFRAN-MANDELSUPPE MIT LACHSSTREIFEN	FR. 14.50
KAROTTENCRÈMESUPPE MIT VANILLE UND KAROTTENSTROH	FR. 11.50
CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS	FR. 12.50
THAICURRYSUPPE MIT ZITRONENGRAS UND CREVETTEN	FR. 15.50

WARME VORSPEISEN

LACHSNÜDELI MIT RAHM-DILLSAUCE	FR. 17.50
GEBRATENE EGLIFILETS AN MANDELBUTTER AUF SÄMIGEN CHAMPAGNERRISOTTO	FR. 19.00
KANINCHENFILET AUF ZUCCHETTISPAGHETTI DAZU PORTWEINSAUCE	FR. 19.00

SORBETS FÜR DAZWISCHEN

LIMETTEN-ZITRONENSORBET MIT SCHWEIZER SCHAUMWEIN	FR. 9.00
MANGO-PASSIONSFRUCHTSORBET MIT APEROL	FR. 9.00
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	FR. 9.00

FISCH

SEETEUFEL-LACHSSPIESS, AN GRAPEFRUIT-VANILLEBUTTERSAUCE CHAMPAGNERRISOTTO	FR. 47.00
GRILLIERTES LACHSSTEAK MIT PAPAYA-MANGOSALAT DUFTENDER JASMINREIS	FR. 31.50
BLACK TIGER RIESENKREVTETEN AN LIMETTENSCHAUM PEPERONIGEMÜSE UND TAGLIATELLE	FR. 45.00
GEBRATENES ZANDERFILET, MEERRETTICH-RISOTTO UND GEMÜSE	FR. 39.00
POCHIERTES FELCHENFILET AUF GEMÜSEJULIENNE SAFRANSCHAUM UND WILDREIS	FR. 33.00
GEBRATENE EGLIFILETS MIT MANDELBUTTER SALZKARTOFFELN UND SPINAT	FR. 39.50

VEGETARISCH

ROTES GEMÜSE CURRY, JASMINREIS	FR. 27.50
ZUCCHETTI PICCATA, TOMATENRISOTTO	FR. 27.50
CRÈMES GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT UND BERGKÄSE	FR. 28.50
SAFRANRISOTTO MIT MEDITERRANEM GEMÜSE	FR. 24.50

FLEISCH

SCHONEND GEGARTES ROASTBEEF MIT SAUCE BEARNAISE MEDITERRANE KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	FR. 42.50
RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“, TROCKENREIS	FR. 46.00
DEUX FILET RINDSFILET AN SAUCE BEARNAISE, KRÄUTERKARTOFFELN SCHWEINSFILET AN MORCHELRAHMSAUCE, TAGLIATELLE IN ZWEI GÄNGEN SERVIERT	FR. 65.00
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ GOLDBRAUNE RÖSTI	FR. 38.00
HERGISWALD KALBSHAXE „OSSOBUCCO“ PARMESANRISOTTO UND GEMÜSEWÜRFELI	FR. 32.50
GEBRATENES KALBSNIERSTÜCK MIT KRÄFTIGEM JUS KARTOFFELGRATIN UND SAISONGEMÜSE	FR. 52.00
MAISPOULARDENBRUST VOM GRILL MIT MANGO-AVOCADOSALSA BASMATIREIS UND GEMÜSE	FR. 33.50
FRANZÖSISCHE ENTENBRUST MIT AHORNSIRUP UND GRANATAPFEL VENEREREIS UND GEMÜSEBUKETT	FR. 39.50
SCHWEINSFILET AM STÜCK GEGART, GEFÜLLT MIT PARMASCHINKEN BLATTSPINAT UND TAGLIATELLE	FR. 39.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON „CALVADOS“ NÜDELI UND GEMÜSE	FR. 39.00
SCHWEINSNIERSTÜCK AN KRÄUTERJUS KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	FR. 35.00
GROSSMUTTER'S SCHWEINEBRATEN MIT JUS, KARTOFFELGRATIN BROCCOLI UND MANDELN	FR. 33.50

NACHSPEISEN

DUETT VOM SCHOKOLADENMOUSSE, FRÜCHTE	FR. 15.50
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT BEEREN UND GLACÉ	FR. 14.50
VANILLE PANNA COTTA MIT BEEREN	FR. 14.50
KOKOSPARFAIT MIT MANGO UND ANANAS	FR. 16.50
SCHOKOLADEN TRAUM VARIATAION VON GLACÉ, MOUSSE UND CRÈME BRULÉE	FR. 18.50

FÜR SIE FERTIG ZUSAMMENGESTELLTE MENÜVORSCHLÄGE :

FRÜHLING

MENÜ 1

GRAVED LACHS MIT DILLSSENSAUCE

GRILLIERTES KALBSTEAK MIT PORTWEINSAUCE, JUNGE KARTOFFELN UND BABYGEMÜSE

ERDBEERTRAUM

FR. 69.50

MENÜ 2

GRILLIERTER SPARGELN MIT TOMATEN, PFEFFERMINZE UND PARMASCHINKEN

KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT BLACK TIGER KREVETTE

SCHWEINSFILETMEDAILLON MIT MARSALAJUS, KARTOFFELN UND MEDITERRANES GEMÜSE

RAHABARBER-VANILLEGLACÉ MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

FR. 72.50

MENÜ 3

RUCOLASALAT MIT TOMATEN, PARMESAN UND BALSAMICO

SPARGELN-DUETT

KALBSINVOLTINI GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT, BÜFFELMOZARELLA UND BASILIKUM

DAZU KRÄUTERRISOTTO UND RATATOUILLE

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT ERDBEERENSALAT

FR. 78.50

SOMMER

MENÜ 1

MANGO-GAZPACHO MIT KLEINEM SALATBUKETT

CEVICE VOM LACHS

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE, DAZU RUCOLARISOTTO

FRUCHTSALAT MIT PASSIONSFRUCHTSORBET

FR. 65.00

MENÜ 2

AVOCADOSALAT MIT INGWER, PEPERONI UND GEBRATENER RIESENCREVETTE

MAISPOULARDENBRUST MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG, ROSMARINKARTOFFELN UND
GRILLGEMÜSE

PANNA COTTA MIT ERBEEREN UND ZITRONENGRAS

FR. 59.00

MENÜ 3

KLEINER ANTIPASTI TELLER

ANDALUSISCHE GAZPACHO

SCHWEINSNIERSTÜK MIT PFEFFER-HONIGKRUSTE MIT ROSMARINKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE

GRAND MARNIER PARFAIT MIT ORANGENSALAT

FR. 65.50

HERBST

MENÜ 1

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT SEINEM ÖL UND KERNEN

GLASIERTES REHENTRECÔTE MIT FEIGENKOMPOTT, SPÄTZLI UND ROTKRAUT

MARRONIPARFAIT MIT AMARETTO

FR. 78.00

MENÜ 2

TERRINE VOM REH MIT FEIGEN UND PREISELBEEREN

DAMMHIRSCH GESCHNETZELTES MIT KARTOFFELSTOCK UND URKAROTTEN

HERBSTLICHE DESSERTVARIATION

FR. 62.50

MENÜ 3

WILDHACKTÄTSCHLI MIT RISOTTO

CONSOMMÉ VOM REH MIT SHERRY UND GEMÜSE

REHRÜCKEN MIT GEBRATENEN PILZEN, SPÄTZLI UND HERBSTLICHEM GEMÜSE

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FRÜCHTEN

FR. 79.50

MENÜ 4

GRILLIERTE STEINPILZE MIT ROHSCHINKEN UND RUCOLA

TAGLIATELLE MIT BLACK TIGER KREVETTEN UND TOMATEN-BASILIKUMSAUCE

RINDSFILET MIT TRÜFFELSAUCE, BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE

GRAND MARNIER PARFAIT MIT ORANGENSALAT

FR. 97.50

WINTER

MENÜ 1

SELLERIECRÈMESUPPE

RINDSSCHMORBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND GLASIERTEN KAROTTEN

SCHOKOLADENTRAUM

FR. 52.50

MENÜ 2

KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN UND BLATTSALATBUKETT

TRÜFFELSCHAUMSÜPPCHEN MIT SEINEM ÖL

KALBSNIERSTÜCK AN MÖRCHELSAUCE MIT TAGLIATELLE UND GEMÜSE

BLUTORANGEN TIRAMISÙ

FR. 79.00

MENÜ 3

BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING UND SPROSSEN

CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS

RINDSFILET AM STÜCK MIT SAUCE BEARNAISE, SCHLOSSKARTOFFELN UND GEMÜSE

ZIMTPARFAIT

FR. 82.00

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN, INKL. 7,7% MEHRWERTSTEUER.