



## **VORSCHLÄGE FÜR MENÜS AB 10 PERSONEN GÜLTIG AB 01.01.2024**

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

**WIR BITTEN SIE EIN EINHEITLICHES MENÜ FÜR DIE GESAMTE PERSONENANZAHL  
ZUSAMMENZUSTELLEN.**

HOTEL / GASTHAUS HERGISWALD  
HERGISWALD  
6012 OBERNAU

TELEFON 041 320 00 32  
E-MAIL [info@gasthaushergiswald.ch](mailto:info@gasthaushergiswald.ch)  
HOMEPAGE [www.gasthaushergiswald.ch](http://www.gasthaushergiswald.ch)

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

**DIE LOKALITÄTEN IM GASTHAUS  
HERGISWALD**

RESTAURANT	CA. 50 PERSONEN
PANORAMASAAL	CA. 80 PERSONEN
RESTAURANT TERRASSE	CA. 60 PERSONEN

**TEILNEHMERZAHL**

SPÄTESTENS 48 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. 6.00 PRO PERSON.

**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.  
BEI EINEM ANLASS AB 70 PERSONEN  
FORDERN WIR EINE ANZAHLUNG VON  
FR. 5'000.00.

**KINDER**

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

**PREISE**

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

**VERLÄNGERUNG**

GRUNDSÄTZLICH IST DAS RESTAURANT BIS  
24.00 UHR GEÖFFNET. FÜR  
VERLÄNGERUNGEN BIS 2.00 UHR  
VERRECHNEN WIR PRO ANGEFANGENER  
STUNDE FR. 250.00.  
VON 2.00 BIS 3.00 UHR VERRECHNEN WIR  
PRO ANGEFANGENER STUNDE FR. 350.00

DIE VERLÄNGERUNG MUSS VORGÄNGIG  
ABGEMACHT WERDEN UND KANN NICHT  
KURZFRISTIG ANGEPASST WERDEN.  
DIE MAXIMALE VERLÄNGERUNGSZEIT  
IST BIS 3.00 UHR.

## **APERITIF HÄPPCHEN**

### **DIE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON**

BRUSCHETTA MIT TOMATEN / OLIVEN	
GRISSINI MIT PARMASCHINKEN / PARMESAN MÖCKLI	FR. 18.00
CHÄSCHÜECHLI / SCHINKENGIPFELI (JE 2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 12.00
PARTYBRÖTLI GEFÜLLT MIT KÄSE UND FLEISCH	
POULET-SATAYSPIESSLI MIT SWEET AND SOUR SAUCE	
CREVETTEN MIT MANGO-PAPAYASALAT	
GEMÜSECRUDITÉES MIT DIPPSAUCEN (CURRY, COCKTAIL, TATAR)	FR. 31.00
POMMES CHIPS / ERDNÜSSLI	FR. 6.00

## **SALATE**

SALATBLUME «HERGISWALD» (DIVERSE SALATE NACH SAISON)	FR. 16.50
BUNTER BLATTSALAT, CROÛTONS UND KERNE	FR. 12.00
SALATHERZ 1001 NACHT	
EISBERGSALATHERZ MIT COCKTAILSAUCE	
ORANGENSCHNITZLI UND MANDELSPLITTER	FR. 18.50

## **SUPPEN**

SAFRAN-MANDELSUPPE MIT LACHSROSE	FR. 18.50
KAROTTENCRÈMESUPPE MIT VANILLE	FR. 13.50
CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS UND CREVETTE	FR. 19.50
WEISSWEIN-TRÜFFELSUPPE	FR. 17.50

## **KALTE VORSPEISEN**

ROSE VOM HAUSGERÄUCHERTEN LACHS MEERRETTICHSCHAUM / TOAST / BUTTER	FR. 24.50
BÄRENKREBS- CREVETTENCOCKTAIL	FR. 28.00
GERÄUCHERTES FORELLENFILET VOM EIGENTHAL MEERRETTICHSCHAUM / KAPERN / ZITRONE / BLATTSALATBUKETT	FR. 21.00

## **WARME VORSPEISEN**

LACHSNÜDELI MIT RAHM-DILLSAUCE	FR. 22.00
GEBRATENE EGLIFILETS AN MANDELBUTTER AUF CHAMPAGNERRISOTTO	FR. 27.50
ZIEGENKÄSE-RAVIOLI MIT SELLERIEPÜREE UND DATTELN	FR. 26.50
HAUSGEMACHTES HACKTÄTSCHLI MIT RISOTTO	FR. 23.50

## **SORBETS FÜR DAZWISCHEN (ZWISCHENGANG)**

ZITRONENSORBET MIT VODKA	FR. 10.00
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	FR. 10.00
HIMBEERSORBET MIT HIMBEERGEIST	FR. 10.00

## **FISCH**

SAIBLING SALTIMBOCCA  
SAFRAN-RISOTTO / SPINAT FR. 51.00

GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT PAPAYA-MANGOSALAT  
DAZU REIS FR. 39.00

BLACK TIGER RIESENCREVETTEN «PROVENÇALE»  
SERVIERT IM REISRING FR. 51.00

GEBRATENES ZANDERFILET MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE FR. 52.50

GEBRATENE EGLIFILETS MIT MANDELBUTTER  
SALZKARTOFFELN UND SPINAT FR. 45.50

## **VEGETARISCH**

ROTES GEMÜSE CURRY MIT REIS (VEGAN) FR. 35.00

ZUCCHETTI CORDONBLEU  
MIT COUS-COUS UND RATATOUILLE FR. 35.00

STEINPILZ POLENTA MIT BERGKÄSE ÜBERBACKEN FR. 37.00

FALAFEL MIT GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY (VEGAN) FR. 36.00

## FLEISCH

* SCHONEND GEGARTES ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE MEDITERRANE KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	FR. 49.50
RINDSFILETSTREIFEN „STROGANOFF“ SERVIERT IM REISRING	FR. 49.00
DEUX FILET ARROSTINO KALBS- UND RINDSFILET IM SPECKMANTEL MIT PORTWEINJUS DAZU BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE	FR. 62.00
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ GOLDBRAUNE RÖSTI	FR. 39.50
GESCHMORTE HERGISWALD KALBSHAXE „OSSOBUCCO“ MIT RISOTTO UND GEMÜSEWÜRFELI	FR. 39.50
* KALBSKRONENBRATEN MIT KRÄFTIGEM JUS KARTOFFELGRATIN UND SAISONALEM GEMÜSE	FR. 54.50
SCHWEINSFILETMEDAILLON MIT PILZRAHMSAUCE DAZU BLATTSPINAT UND NÜDELI	FR. 43.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON „CALVADOS“ MIT RISOTTO UND GEMÜSE	FR. 43.00
* AM STÜCK GEGARTES SCHWEINSNIERSTÜCK MIT KRÄUTERJUS DAZU KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	FR. 39.00

\* VON DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR NACHSERVICE

## NACHSPEISEN

SCHOKOLADENMOUSSE GARNIERT MIT FRÜCHTEN UND RAHM	FR. 15.50
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FRÜCHTEN UND VANILLE GLACÉ	FR. 18.50
VANILLE PANNA COTTA MIT FRUCHTSAUCE	FR. 13.50
HERGISWALD CRÈMESCHNITTE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN LUFTIGES BLÄTTERTEIGKISSEN GEFÜLLT MIT VANILLECRÈME	FR. 17.50
HAUSGEMACHTE GEBRANNTÉ CRÈME	FR. 12.00
KLEINE KÄSEAUSSWAHL MIT FRÜCHTEBROT UND NÜSSEN	FR. 19.50
APFELKÜCHLEIN MIT VANILLE GLACÉ	FR. 16.50
GRAND MARNIER PARFAIT GARNIERT MIT FRÜCHTEN	FR. 19.50
KAISERSCHMARRN DAZU SAISONALER FRUCHT-KOMPOTT UND VANILLESAUCE	FR. 17.50

## FÜR SIE FERTIG ZUSAMMENGESTELLTE MENÜVORSCHLÄGE:

### FRÜHLING

#### MENÜ 1

GRAVED LAX MIT DILLSSENSAUCE

\*\*\*

GEGRILLTES KALBSTEAK MIT PORTWEINSAUCE, JUNGE KARTOFFELN UND GEMÜSE

\*\*\*

ERDBEERTRAUM

FR. 76.50

#### MENÜ 2

SPARGELN MIT TOMATEN UND PARMASCHINKEN

\*\*\*

KRESSCHAUMSOPPE MIT BLACK TIGER CREVETTE

\*\*\*

SCHWEINSFILETMEDAILLON MIT MARSALAJUS, KARTOFFELN UND MEDITERRANES GEMÜSE

\*\*\*

VANILLE GLACÉ MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

FR. 79.50

#### MENÜ 3

RUCOLASALAT MIT TOMATEN, PARMESAN UND BALSAMICO

\*\*\*

SPARGELN MIT

\*\*\*

KALBSINOLTINI GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT, BÜFFEL MOZZARELLA UND BASILIKUM

DAZU NÜDELI UND ERBSEN-PÜRÉE

\*\*\*

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT VANILLE GLACÉ

FR. 81.50

## SOMMER

### MENÜ 1

BLATTSALAT-KRANZ MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

\*\*\*

CEVICHE VON DER FORELLE

\*\*\*

\* LAMMIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE DAZU RISOTTO

\*\*\*

HAUSGEMACHTE WAFFELN MIT VANILLECRÈME

FR. 79.00

### MENÜ 2

DREIFARBIGER TOMATENSALAT MIT BASILIKUM

\*\*\*

MAISPOULARDENBRUST MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG

ROSMARINKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE

\*\*\*

PANNA COTTA MIT BEEREN

FR. 69.00

### MENÜ 3

BUNTER BLATTSALAT MIT SPROSSEN

\*\*\*

GAZPACHO

\*\*\*

\* SCHWEINSNIERSTÜCK MIT PFEFFER-HONIGKRUSTE

MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE

\*\*\*

HAUSGEMACHTE SORBET-TRILOGIE

FR. 75.00

### MENÜ 4

HAUSGERÄUCHERTER LACHS MIT TOAST UND BUTTER

\*\*\*

\* RINDSFILET AM STÜCK GEGART MIT SAUCE BÉARNAISE

DAZU MARKTGEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN

\*\*\*

FRISCHE ERDBEEREN MIT ERDBEER-SORBET

FR. 86.00

\* VON DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR NACHSERVICE

## HERBST

### MENÜ 1

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI

\*\*\*

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT SEINEM ÖL UND KERNEN

\*\*\*

GLASIERTES REHENTRECÔTE MIT FEIGEN

DAZU SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARRONI UND ROSENKOHL

\*\*\*

ZIMTPARFAIT MIT AMARETTO

FR. 83.50

### MENÜ 2

WILDERRINE MIT FEIGEN UND PREISELBEEREN

\*\*\*

\* WILDGESCHNETZELTES MIT KARTOFFELSTOCK UND ROSENKOHL

\*\*\*

HERBSTLICHE DESSERTVARIATION

FR. 69.50

### MENÜ 3

WILDHACKTÄTSCHLI MIT RISOTTO

\*\*\*

REHRÜCKEN (IN 1 GANG SERVIERT) MIT GEBRATENEN PILZEN

DAZU SPÄTZLI UND HERBSTLICHES GEMÜSE

\*\*\*

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FRÜCHTEN

FR. 79.50

### MENÜ 4

GEGRILLTE STEINPILZE MIT ROHSCHINKEN UND RUCOLA

\*\*\*

TRÜFFELCRÈMESUPPE MIT TRÜFFELBRIE-CROSTINI

\*\*\*

\* KALBSKRONENBRATEN

MIT KRÄUTERRISOTTO UND GEMÜSE

\*\*\*

ZWETSCHGENSTREUSSELSCHNITTE MIT VANILLE GLACÉ

FR. 82.50

\* VON DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR NACHSERVICE

## WINTER

### MENÜ 1

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE

\*\*\*

\* RINDSSCHMORBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND KAROTTEN

\*\*\*

SCHOKOLADENTRAUM

FR. 62.00

### MENÜ 2

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN, BAUMNÜSSEN UND BLATTSALATBUKETT

\*\*\*

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT KÜRBISKERNEN

\*\*\*

\* KALBSKRONENBRATEN MIT MORCHELSAUCE, TAGLIATELLE UND GEMÜSE

\*\*\*

TIRAMISÙ MIT MANDARINEN

FR. 86.00

### MENÜ 3

BUNTER BLATTSALAT MIT NÜSSEN UND MANDARINEN

\*\*\*

CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS

\*\*\*

\* RINDSFILET AM STÜCK GEGART MIT SAUCE BÉARNAISE, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

\*\*\*

WAFFELN MIT ZWETSCHGENKOMPOTT UND GLÜHWEINCRÈME

FR. 95.00

\* VON DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR NACHSERVICE

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON  
IN SCHWEIZER FRANKEN / INKL. DER GESETZLICHEN MEHRWERTSTEUER**