



VORSCHLÄGE FÜR MENÜS AB 10 PERSONEN

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
HOMEPAGE www.gasthaushergiswald.ch

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

HOTEL / GASTHAUS HERGISWALD - HÄFLIGER UND PARTNER AG

DIE RÄUMLICHKEITEN IM GASTHAUS HERGISWALD

RESTAURANT	CA. 50 PERSONEN
PANORAMASAAL	CA. 80 PERSONEN
SAAL TERRASSE	CA. 26 PERSONEN
RESTAURANT TERRASSE	CA. 60 PERSONEN

FÜR EINE EXKLUSIVE BUCHUNG VOM PANORAMASAAL INKL. SAAL TERRASSE GIBT ES EINE MINDESTKONSUMATION VON FR. 180.00 PRO PERSON.
BEI MEHR ALS 30 PERSONEN ENTFÄLLT DIESE MINDESTKONSUMATION.

TEILNEHMERZAHL

SPÄTESTENS 48 STUNDEN VOR DEM ANLASS BENÖTIGEN WIR EINE GARANTIERTE PERSONENANZAHL, DIE VERBINDLICH IST UND IN RECHNUNG GESTELLT WIRD.

MENÜKARTEN

GERNE 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 20 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 WIRD EINE ANZAHLUNG VON FR. 5'000.00 IN RECHNUNG GESTELLT.

KINDER

FÜR KINDER BIS ZU 12 JAHREN EMPFIEHLT ES SICH, NICHT DAS GLEICHE MENÜ ZU BESTELLEN. ES STEHT IHNEN EINE KINDERKARTE FÜR DIE AUSWAHL VOR ORT 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. 300.00.

VON 2.00 BIS 3.00 UHR VERRECHNEN WIR PRO ANGEFANGENER STUNDE FR. 400.00

DIE VERLÄNGERUNG MUSS **VORGÄNGIG** ABGEMACHT WERDEN UND KANN NICHT KURZFRISTIG ANGEPASST WERDEN.

DIE MAXIMALE VERLÄNGERUNGSZEIT IST BIS 3.00 UHR.

LAUTSTÄRKE

DA WIR ÜBER 5 HOTELZIMMER VERFÜGEN BITTEN WIR SIE, SPÄTESTENS AB 23.00 UHR DIE MUSIK LEISER ZU STELLEN UND DIE FENSTER BZW. TÜREN ZU SCHLIESSEN.

WENN ALLE HOTELZIMMER DURCH DIE GLEICHE GESELLSCHAFT GEBUCHT SIND, WIRD DIES BIS ZUR VEREINBARTEN SCHLUSS-ZEIT TOLERIERT.

APERITIF HÄPPCHEN

HAUSGEMACHTE SALZMANDELN	FR. 6.00
BRUSCHETTA MIT TOMATEN (FRÜHLING/SOMMER - 2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 6.00
BRUSCHETTA MIT KÜRBIS (HERBST/WINTER – 2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 6.00
MARINIERTE OLIVEN (SCHWARZ UND GRÜN)	FR. 6.00
GRISSINI MIT ROHSCHINKEN	FR. 6.00
CHÄS-MÖCKLI	FR. 8.50
CHÄSCHÜECHLI (2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 6.00
SCHINKENGIPFELI (2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 6.00
MINI SANDWICHES GEFÜLLT MIT KÄSE UND FLEISCH (3 STÜCK PRO PERSON)	FR. 9.50
POULET-SATAYSPIESSLI MIT SWEET AND SOUR SAUCE (2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 8.50
CREVETTEN IM PANKO-MEHL (2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 12.50
GEMÜSECRUDITÉES MIT DIPPSAUCEN	FR. 6.00
TOAST-ECKEN MIT RAUHLACHS (2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 6.00
KLEINE SUPPE (SOMMER KALT/WINTER WARM)	FR. 5.00
CREVETTENCOCKTAIL (1 STÜCK PRO PERSON)	FR. 10.00
POMMES CHIPS (PAPRIKA UND NATURE)	FR. 5.00

DIE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON

VORSPEISEN

SALATE

SALATBLUME «HERGISWALD» (DIVERSE GEMISCHTE 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
BLATTSALAT MIT GEBRATENEN PILZEN UND SPECK	FR. 17.50

SUPPEN

SAFRAN-MANDELSUPPE MIT LACHSROSE	FR. 18.50
KAROTTENCRÈMESUPPE MIT VANILLE	FR. 13.50
CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS	FR. 14.50
WEISSWEINSUPPE MIT TRÜFFELBRIE-CROSTINI	FR. 17.50

KALTE VORSPEISEN

HAUSMARINIERTER GRAVED LACHS DILL-SENFSAUCE / TOAST / BUTTER	FR. 24.50
GERÄUCHERTES FORELLENFILET VOM EIGENTHAL MEERRETTICHSCHAUM / KAPERN / ZITRONE / BLATTSALATBUKETT	FR. 21.00

FÜR DAZWISCHEN / ZWISCHENGÄNGE

WARME GERICHTE

NÜDELI MIT LACHS UND RAHM-DILLSAUCE	FR. 22.00
ZIEGENKÄSE-RAVIOLI MIT SELLERIEPÜREE UND DATTELN	FR. 26.50
HAUSGEMACHTES HACKTÄTSCHLI MIT RISOTTO	FR. 23.50
CAPUNS VEGETARISCH	FR. 19.00
CAPUNS MIT BÜNDNER FLEISCH	FR. 22.00

SORBETS

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

HAUPTGÄNGE



FORELLEN SALTIMBOCCA MIT SAFRAN-RISOTTO UND SPINAT	FR. 39.50
FORELLENFILET MIT PILZEN UND KRÄUTERBUTTER ÜBERBACKEN DAZU REIS UND SPINAT	FR. 42.00
RIESENCREVETTEN «PROVENÇALE» SERVIERT IM REISRING	FR. 51.00
GEBRATENES ZANDERFILET MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE	FR. 52.50

VEGETARISCH

ROTES GEMÜSE CURRY MIT REIS (VEGAN)	FR. 35.00
ZUCCHETTI CORDONBLEU MIT COUS-COUS UND RATATOUILLE	FR. 35.00
TORTILLA GEFÜLLT MIT GEMÜSE UND AVOCADO-DIPP	FR. 36.00
CAPUNS VEGETARISCH	FR. 29.50

FLEISCH

* SCHONEND GEGARTES ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE MEDITERRANE KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	FR. 52.00
RINDSFILETSTREIFEN „STROGANOFF“ SERVIERT IM REISRING	FR. 49.00
DEUX FILET ARROSTINO (KALBS- UND RINDSFILET IM SPECKMANTEL) MIT PORTWEINJUS, BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE	FR. 62.00
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ MIT RÖSTI	FR. 39.50
GESCHMORTE KALBSHAXE „OSSOBUCO“ MIT RISOTTO	FR. 39.50
* KALBSKRONENBRATEN MIT KRÄFTIGEM JUS DAZU KARTOFFELGRATIN UND SAISONALEM GEMÜSE	FR. 54.50
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

GANZ JAHRES-DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE GARNIERT MIT FRÜCHTEN UND RAHM	FR. 15.50
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FRÜCHTEN UND VANILLEGLACÉ	FR. 18.50
VANILLE PANNA COTTA MIT FRUCHTSAUCE UND FRÜCHTEN	FR. 13.50
HERGISWALD CRÈMESCHNITTE (LUFTIGES BLÄTTERTEIGKISSEN GEFÜLLT MIT VANILLECRÈME UND SAISONALEN FRÜCHTEN)	FR. 17.50
HAUSGEMACHTE GEBRANNTEN CRÈME MIT RAHM	FR. 12.00
CARAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND FRÜCHTEN	FR. 13.50
KLEINE KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT UND NÜSSEN	FR. 19.50
APFELKÜCHLEIN MIT VANILLEGLACÉ	FR. 16.50
COUPE «HOT BERRY»	FR. 12.50
KAISERSCHMARRN MIT FRUCHTKOMPOTT UND VANILLESAUCE	FR. 17.50
FRÜCHTEWÄHE OHNE RAHM	FR. 7.50
FRÜCHTEWÄHE MIT RAHM	FR. 9.50

SAISONALE DESSERTS

COUPE ROMANOFF (FRÜHLING / SOMMER) FRISCHE ERDBEEREN MIT VANILLE- UND ERDBEERGLACÉ DAZU RAHM	FR. 15.50
VERMICELLES (HERBST / WINTER) MERINGUES UND RAHM	FR. 15.00
COUPE NESSELRODE (HERBST / WINTER) VERMICELLES MIT MERINGUES, RAHM UND VANILLEGLACÉ	FR. 16.00

FÜR SIE FERTIG ZUSAMMENGESTELLTE MENÜVORSCHLÄGE:

FRÜHLING

MENÜ 1

VARIATION VOM GRAVED LAX MIT DILLENFSAUCE

GEGRILLTES KALBSTEAK MIT PORTWEINSAUCE, NÜDELI UND GEMÜSE

CRÈMESCHNITTE

FR. 76.50

MENÜ 2

SPARGELсалат MIT TOMATEN UND PARMASCHINKEN

KRESSESCHAUMSUPPE MIT BLACK TIGER CREVETTE

SCHWEINSFILETMEDAILLON MIT MARSALAJUS, KARTOFFELN UND MEDITERRANES GEMÜSE

KOKOS-ZITRONEN SCHNITTE

FR. 79.50

MENÜ 3

BLATTSALATKLANZ MIT ROHSCHINKENROSE

SPARGELSUPPE

KALBSINVOLTINI GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT, BÜFFEL MOZZARELLA UND BASILIKUM

DAZU NÜDELI UND ERBSENPÜRÉE

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT VANILLE GLACÉ

FR. 81.50

MENÜ 4

FRÜHLINGSSALAT MIT SPARGELN UND BÄRLAUCH

HACKTÄTSCHLI MIT KARTOFFELSTOCK

CARAMELCHÖPFLI MIT RAHM

FR. 61.50

SOMMER

MENÜ 1

BLATTSALAT-KRANZ MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

ZITRONENRISOTTO MIT GEBRATENEM FORELLENFILET

* LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE DAZU RASPUTIN-KARTOFFELN

HAUSGEMACHTE WAFFELN MIT VANILLECRÈME UND FRUCHTKOMPOTT

FR. 82.00

MENÜ 2

DREIFARBIGER TOMATENSALAT MIT BASILIKUM (MIT BURRATA + FR. 8.50)

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 NÜDELI 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 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

ZWETSCHGEN-SYMPHONIE

(SORBET / KOMPOTT / STREUSSELKUCHEN)

FR. 83.50

MENÜ 2

WILDERRINE MIT FEIGEN, PREISELBEEREN UND EINGELEGTE EIER SCHWÄMMLI

* 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

HAUSGEMACHTE WAFFELN

FR. 79.50

MENÜ 4

EIER SCHWÄMMLISALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

WEISSWEINSUPPE MIT TRÜFFELBRIE-CROSTINI

* KALBSKRONENBRATEN

MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

SIZILIANISCHE CANNOLI MIT MARRONICRÈME UND ZWETSCHGENKOMPOTT

FR. 82.50

* VON DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR NACHSERVICE

WINTER

MENÜ 1

LAUCHCRÈMESUPPE MIT PREISELBEER-CROSTINI

* RINDSSCHMORBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND DREIERLEI VON DER KAROTTE

SCHOKOLADENTRAUM

FR. 62.00

MENÜ 2

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN, BAUMNÜSSEN UND BLATTSALATBUKETT

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT SEINEM ÖL UND KERNEN

* KALBSKRONENBRATEN MIT MORCHELSAUCE, TAGLIATELLE UND GEMÜSE

MARRONIKUCHEN MIT ZIMTCRÈME, GRANATAPFEL UND ORANGE

FR. 89.00

MENÜ 3

BUNTER BLATTSALAT MIT NÜSSEN UND PILZEN

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***