



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 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. 5.00 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. 200.00.
VON 2.00 BIS 4.00 UHR VERRECHNEN WIR
PRO ANGEFANGENER STUNDE FR. 300.00

DIE VERLÄNGERUNG MUSS VORGÄNGIG
ABGEMACHT WERDEN UND KANN NICHT
KURZFRISTIG ANGEPASST WERDEN.
DIE MAXIMALE VERLÄNGERUNGSZEIT
IST BIS 4.00 UHR.

APERITIF HÄPPCHEN

DIE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON

BRUSCHETTA MIT TOMATEN	
GRISSINI MIT PARMASCHINKEN UND PARMESAN MÖCKLI	FR. 16.00
CHÄSCHÜECHLI, SCHINKENGIPFELI (JE 2 STÜCK PRO PERSON)	FR. 10.00
PARTYBRÖTLI MIT ROHSCHINKEN, RINDSTATAR BRÖTCHEN	
POULET-SATAYSPIESSLI MIT SWEET AND SOUR SAUCE	
CREVETTES IM GLAS MIT MANGO-PAPAYASALAT	
GEMÜSECRUDITÉES MIT DIPPSAUCEN (CURRY, COCKTAIL, TATAR)	FR. 28.00
POMMES CHIPS, ERDNÜSSLI	FR. 6.00

SALATE

GEMISCHTER SALAT, DIVERSE SALATE NACH SAISON	FR. 13.50
BUNTER BLATTSALAT, CROÛTONS UND KERNE	FR. 10.50
TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA (NUR IM SOMMER)	
DAZU RUCOLA UND BASILIKUM	FR. 16.50
SALATHERZ 1001 NACHT	
EISBERGSALATHERZ MIT COCKTAILSAUCE	
ORANGENSCHNITZLI UND MANDELSPLITTER	FR. 16.50

SUPPEN

SAFRAN-MANDELSUPPE MIT LACHSROSE	FR. 16.50
KAROTTENCRÈMESUPPE MIT VANILLE	FR. 12.50
CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS UND CREVETTE	FR. 16.50
RINDSBOUILLON MIT GEMÜSEWÜRFEL UND SHERRY	FR. 13.50
TOPINAMBURSUPPE MIT GEBEIZTER ENTENBRUST	FR. 16.50

KALTE VORSPEISEN

ROSE VOM HAUSGERÄUCHERTEN LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM, TOAST UND BUTTER	FR. 22.50
BÄRENKREBS- CREVETTENCOCKTAIL	FR. 25.00
GERÄUCHERTES FORELLENFILET VOM EIGENTHAL MIT MEERRETTICHSCHAUM, KAPERN, ZITRONE UND BLATTSALATBUKETT	FR. 17.50

WARME VORSPEISEN

LACHSNÜDELI MIT RAHM-DILLSAUCE	FR. 17.50
GEBRATENE EGLIFILETS AN MANDELBUTTER AUF SÄMIGEN CHAMPAGNERRISOTTO	FR. 21.50
ZIEGENKÄSE-RAVIOLI MIT SELLERIEPÜREE UND DATTELN	FR. 22.50

SORBETS FÜR DAZWISCHEN (ZWISCHENGANG)

ZITRONENSORBET MIT PINK VODKA	FR. 9.00
ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE	FR. 9.00
HIMBEERSORBET MIT HIMBEERGEIST	FR. 9.00

FISCH

GEBRATENES SAIBLINGFILET AUF SPINATRISOTTO	FR. 47.00
GEGRILLTES LACHSSTEAK MIT PAPAYA-MANGOSALAT DUFTENDER JASMINREIS	FR. 34.50
BLACK TIGER RIESENCREVETTEN «PROVENÇALE» SERVIERT IM REISRING	FR. 47.00
GEBRATENES ZANDERFILET MIT BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE	FR. 49.00
GEBRATENE EGLIFILETS MIT MANDELBUTTER SALZKARTOFFELN UND SPINAT	FR. 39.50

VEGETARISCH

ROTES GEMÜSE CURRY MIT JASMINREIS	FR. 32.00
ZUCCHETTI PICCATA MIT TOMATENRISOTTO	FR. 32.00
SÜSSKARTOFFELGNOCCHI MIT GEMÜSE	FR. 32.00
HAUSGEMACHTE FALAFEL MIT INDISCHEM GEMÜSE-KICHERERBSENCURRY	FR. 33.50

FLEISCH

SCHONEND GEGARTES ROASTBEEF MIT SAUCE BÉARNAISE MEDITERRANE KARTOFFELN UND MARKTGEMÜSE	FR. 45.00
RINDSFILETWÜRFEL „STROGANOFF“ SERVIERT IM REISRING	FR. 46.00
DEUX FILET ARROSTINO KALBS- UND RINDSFILET IM SPECKMANTEL MIT PORTWEINJUS DAZU BRATKARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE	FR. 59.00
KALBSGESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ GOLDBRAUNE RÖSTI	FR. 38.00
GESCHMORTE HERGISWALD KALBSHAXE „OSSOBUCCO“ MIT RISOTTO UND GEMÜSEWÜRFELI	FR. 38.00
AM STÜCK GEGARTES KALBSNIERSTÜCK MIT KRÄFTIGEM JUS KARTOFFELGRATIN UND SAISONALEM GEMÜSE	FR. 52.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON MIT PARMASCHINKEN DAZU BLATTSPINAT UND TAGLIATELLE	FR. 42.00
SCHWEINSFILETMEDAILLON „CALVADOS“ MIT NÜDELI UND GEMÜSE	FR. 42.00
AM STÜCK GEGARTES SCHWEINSNIERSTÜCK MIT KRÄUTERJUS DAZU KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE	FR. 39.00
KALBSFILET «SOUVIDE» GEGART MIT ERBSENPÜREE UND POMMES PARISIENNE	FR. 49.00
PERLHUHNBRUST GEFÜLLT MIT MORCHELN POLENTA UND GEMÜSE	FR. 49.00

NACHSPEISEN

SCHOKOLADENMOUSSE GARNIERT MIT FRÜCHTEN UND RAHM	FR. 15.50
LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT FRÜCHTEN UND GLACÉ	FR. 14.50
VANILLE PANNA COTTA MIT FRUCHTSAUCE	FR. 12.50
DESSERT-TRAUM VARIATION VON SCHOKOLADENKUCHEN, SAUERRAHMGLACÉ, SCHOKOLADENMOUSSE UND FRÜCHTEN	FR. 18.50
HERGISWALD CREMESCHNITTE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN LUFTIGES BLÄTTERTEIGKISSEN GEFÜLLT MIT VANILLECREME	FR. 15.50
HAUSGEMACHTE GEBRANNTRE CREME	FR. 12.00
KLEINE KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT UND NÜSSEN	FR. 18.50
APFELKÜCHLEIN MIT VANILLEGLACÉ	FR. 15.50
PARFAIT GRAND MARNIER MIT FRÜCHTEN GARNIERT	FR. 19.50

FÜR SIE FERTIG ZUSAMMENGESTELLTE MENÜVORSCHLÄGE:

FRÜHLING

MENÜ 1

GRAVED LAX MIT DILLSSENSAUCE

GEGRILLTES KALBSTEAK MIT PORTWEINSAUCE, JUNGE KARTOFFELN UND BABYGEMÜSE

ERDBEERTRAUM

FR. 69.50

MENÜ 2

SPARGELTOMATEN MIT TOMATEN UND PARMASCHINKEN

KRESSENSCHAUMSUPPE MIT BLACK TIGER CREVETTE

SCHWEINSFILETMEDAILLON MIT MARSALAJUS, KARTOFFELN UND MEDITERRANES GEMÜSE

VANILLE GLACÉ MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

FR. 74.50

MENÜ 3

RUCOLASALAT MIT TOMATEN, PARMESAN UND BALSAMICO

SPARGELTOMATEN

KALBSINVOLTINI GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT, BÜFFEL MOZZARELLA UND BASILIKUM

DAZU KRÄUTERRISOTTO UND ERBSENPÜRÉE

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT VANILLE GLACÉ

FR. 76.50

MENÜ 4

DUETT VOM GEISSKÄSE UND CREVETTEN TATAR

MIT CHUTNEY UND SALATBUKETT

SCHWARZWURZELTOMATEN MIT HAUSGERÄUCHERTEM LACHS

GEBRATENE FELCHENFILETS AUF SPINATRISOTTO

DESSERT-TRAUM

FR. 72.50

SOMMER

MENÜ 1

AVOCADOKRANZ MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

CEVICHE VON DER FORELLE

LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE DAZU RISOTTO

FRUCHTSALAT MIT PASSIONSFRUCHTSORBET

FR. 72.00

MENÜ 2

DREIFARBIGER TOMATENSALAT MIT BURRATA UND BASILIKUMDRESSING

MAISPOULARDENBRUST MIT FRISCHKÄSE-KRÄUTERFÜLLUNG, ROSMARINKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE

PANNA COTTA MIT ZITRONENGRAS UND ERDBEEREN

FR. 62.00

MENÜ 3

KLEINER ANTIPASTI TELLER

ANDALUSISCHE GAZPACHO

SCHWEINSNIERSTÜCK MIT PFEFFER-HONIGKRUSTE MIT ROSMARINKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE

HAUSGEMACHTE SORBET-TRIOLOGIE

FR. 69.50

MENÜ 4

HAUSGERÄUCHERTER LACHS MIT EINGELEGTEM GEMÜSE

ERFRISCHENDE ERBSEN-MINZSUPPE MIT HONIG-MELONEN SORBET

RINDSFILET AM STÜCK GEGART MIT SAUCE BÉARNAISE
DAZU MARKTGEMÜSE UND SCHLOSSKARTOFFELN

ERDBEERVARIATION MIT SORBET, BEEREN UND PARFAIT

FR. 85.50

HERBST

MENÜ 1

NÜSSLISALAT MIT SPECK UND EI

KÜRBISCRÈMESUPPE MIT SEINEM ÖL UND KERNEN

GLASIERTES REHENTRECÔTE MIT FEIGENKOMPOTT
DAZU SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARRONI UND ROSENKOHL

ZIMTPARFAIT MIT AMARETTO

FR. 78.00

MENÜ 2

TERRINE VOM REH MIT FEIGEN UND PREISELBEEREN

WILDGESCHNETZELTES MIT KARTOFFELSTOCK UND ROSENKOHLBLÄTTER

HERBSTLICHE DESSERTVARIATION

FR. 64.50

MENÜ 3

WILDHACKTÄTSCHLI MIT RISOTTO

CONSOMMÉ VOM REH MIT SHERRY UND GEMÜSE

REHRÜCKEN (IN 1 GANG SERVIERT) MIT GEBRATENEN PILZEN, SPÄTZLI UND HERBSTLICHEM GEMÜSE

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FRÜCHTEN

FR. 79.50

MENÜ 4

GEGRILLTE STEINPILZE MIT ROHSCHINKEN UND RUCOLA

TAGLIATELLE MIT BLACK TIGER CREVETTEN

RINDSFILET MIT TRÜFFELSAUCE, BRATKARTOFFELN UND GEMÜSE

GRAND MARNIER PARFAIT MIT ORANGENSALAT

FR. 98.50

MENÜ 5

GERÄUCHERTE ENTENBRUST, EINGELEGTE FEIGEN UND SÜSSKARTOFFELN

TRÜFFELCREMESUPPE MIT TRÜFFEL CROSTINI

KALBSNIERSTÜCK MIT PASTINAKEN UND KRÄUTERRISOTTO

ZWETSCHGENSTREUSSELSCHNITTE MIT NUSSGLACÉ

FR. 77.50

WINTER

MENÜ 1

KARTOFFEL- LAUCHSUPPE

RINDSSCHMORBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK UND GLASIERTEN KAROTTEN

SCHOKOLADENTRAUM

FR. 56.00

MENÜ 2

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN, BAUMNÜSSEN UND BLATTSALATBUKETT

TRÜFFELSCHAUMSÜPPCHEN MIT SEINEM ÖL

KALBSNIERSTÜCK AN MORCHELSAUCE MIT TAGLIATELLE UND GEMÜSE

TIRAMISÙ MIT MANDARINEN

FR. 79.00

MENÜ 3

BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING UND SPROSSEN

CURRYCRÈMESUPPE MIT BANANENEIS

RINDSFILET AM STÜCK GEGART MIT SAUCE BÉARNAISE, KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

ZIMTPARFAIT MIT EINGELEGTEN ZWETSCHGEN

FR. 89.00

MENÜ 4

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT QUITTE UND PASTINAKE

PETERSILIENCREMESUPPE MIT JAKOBSMUSCHEL

IRISCHER LAMMKRONENBRATEN MIT ROTEM CHICORÉE,
FEDERKOHL CHIPS UND BRATKARTOFFELN

ZITRUSVARIATION MIT SCHOKOLADE

FR. 83.00

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