



Weinstube

by Stef

im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

Apérohäppchen

Unsere Häppchen werden frisch für Sie zubereitet. Deshalb sind sie (mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten Speisen) jeweils immer in 10er Mengen bestellbar und können in der Regel nicht nachbestellt werden. Wir empfehlen 3 bis 5 Häppchen pro Person.

Klassisch

Preis pro Stück

Canapés :

Thon, Ei oder Frischkäse mit Tomaten und Oliven	CHF 5.00
Crevetten oder Rauchlachs	CHF 6.00
Crevetten-Cocktail "Marie Rose"	CHF 5.00
Dattel im Speckmantel	CHF 2.00
Chilli Grilly im Blätterteig	CHF 5.00
Frittata mit Kartoffeln und Frühlingszwiebeln	CHF 5.00
Crostini mit Baba Ganoush und marinierten Pilzen	CHF 5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 5.00
Schale mit marinierten Oliven *	CHF 8.00
Schale mit Chips *	CHF 6.00
Hirschenbrättli mit Käse und Wurst aus der Region	CHF 32.00
Friandises	CHF 4.00

Deluxe

Entenleber-Terrine mit Süssweingelee	CHF 18.00
Thunfisch-Tataki auf Algensalat und Kimchicrème	CHF 12.00
Tatar vom Thunfisch mit Mango und Passionsfrucht	CHF 12.00
Tatar vom Simmentaler Rind mit Trüffel	CHF 18.00
Tataki vom Rindsfilet mit Trüffelcreme und Trüffel	CHF 18.00
Halbes Ei gefüllt mit Eimousse und Kaviar	CHF 18.00
Tatar vom Simmentaler Rind mit Kaviar	CHF 18.00



Weinstube

by Stef

im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

Flying Lunch & Dinner

Size S

2 Blätterteiggebäcke gefüllt
Rendentatar mit Ziegenkäse
Stefs Käseschnittchen
Süppchen je nach Saison
Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Sprinz
Saisonales Dessert

CHF 55.00 pro Person-

Size M

2 Blätterteiggebäcke gefüllt
Tatar vom Weiderind im Knusperkörbchen
Stefs Käseschnitte
Süppchen je nach Saison
Gnocchi mit Erbsen, getrockneten Tomaten und Gemüse-
nage
Pollo Cacciatore
(Poulet mit Steinpilzen, Tomaten, Kräuter und Kartoffeln)
Dessert saisonal inspiriert

CHF 67.00 pro Person

Size L

2 Blätterteiggebäcke gefüllt
Tatar vom Schottischen Rauchlachs mit Sauerrahm und Dill
Stefs Käseschnitte
Süppchen je nach Saison
Ravioli al Plin (Fleisch), Nussbutter-schaum und Parmesan
Kalbshacktätschli mit Pilzrahmsauce und Kartoffelstampf
Tête de Moine auf Birrewegge mit Quitte
Dessert im Glas

CHF 79.00 pro Person



Weinstube

by Stef

im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

Flying Gerichte zum Selber-Zusammenstellen

Kalbfleischpastete mit Sellerie-Apfelsalat und Hagenbutte	CHF 8.00
Gemüsetatar mit eingemachter Senfsaat und roten Zwiebeln	CHF 8.00
Currysalat vom Schweizer Poulet mit Mango und Granatapfel	CHF 8.00
Zürcher Weissweinsuppe im Tässchen serviert	CHF 8.00
Zitronengrassuppe mit Rahmhaube im Tässchen serviert	CHF 8.00
Bisque de Homard mit Cognac im Tässchen serviert	CHF 10.00
Pennetti con Crema di Cipolle (cremige weisse Zwiebelsauce)	CHF 10.00
Gnocchetti Sardi Campidanese (Salsicha-Tomatensugo)	CHF 10.00
Ditalini al Ragù bianco (weisse Kalbfleischbolognaise)	CHF 12.00
Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	CHF 12.00
Rindsfiletwürfel auf Spätzli mit Stroganoff-Sauce	CHF 18.00
Saucisson auf Kartoffel-Lauchgemüse	CHF 12.00
Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat ohne Mayo	CHF 10.00
Kalbshaxen-Ragout mit kleinem Gemüse und Kartoffeln	CHF 16.00
Joghurt-Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 8.00
Luftiges Schokoladenmousse	CHF 8.00
Brännli Crème nach Grossis Art mit gerösteten Mandeln	CHF 8.00
Thurgauer Apfel-Crumble	CHF 8.00



Weinstube

by Stef

im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

Zum Anstossen

Etwas Prickelndes...

Prosecco La Torretta extra dry DOC			75cl	CHF 65.00
Prosecco La Gioiosa alkoholfrei			75cl	CHF 55.00
Nothing left to lose	2023	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 85.00
Cava Gran Reserva Brut	2021	Pere Ventura, Katalonien	75cl	CHF 72.00
Crémant d'Alsace Brut		Fernand Engel	75cl	CHF 68.00
Champagner Bonnaire Rosé			75cl	CHF 98.00

und/oder ein schönes Glas Wein

Weiss:

Räuschling Lattenberg	2023	Zweifel Weine, Zürich	75cl	CHF 65.00
Räuschling	2023	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 69.00
Sauvignon Blanc	2023	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 68.00
Cuvée Blanche	2023	Diederik, Küsnacht	75cl	CHF 59.00
Pinot Blanc	2022	Diederik, Küsnacht	75cl	CHF 62.00
Petite Arvine	2023	Bercoula, Wallis	75cl	CHF 58.00
Grüner Veltliner	2023	Rabl, Kamptal	75cl	CHF 62.00
Chardonnay Ardèche	2022	Louis Latour, Burgund	75cl	CHF 62.00
Arneis Montebertotto	2023	Castello di Neive, Langhe	75cl	CHF 69.00
Verdejo La Almendrera	2024	Bodegas Val de Vid, Rueda	75cl	CHF 58.00

Rosé:

Rosé im Steinkrug	2023	Zweifel Weine, Zürich	75cl	CHF 65.00
-------------------	------	-----------------------	------	-----------



Weinstube

by Stef im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

Rot:

Pinot Noir	2022	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 74.00
Cuvée Rouge	2022	Diederik, Küsnacht	75cl	CHF 68.00
Ocioto Cuvée Rot	2022	Zweifel Weine, Zürich	75cl	CHF 72.00
Merlot Ciornico Oro	2022	Gialdi, Tessin	75cl	CHF 78.00
Château Neuf du Pape	2020	La Fagotière, Rhône	75cl	CHF 96.00
ComeMe C. Beretta	2022	Pasqua Vigneti, Veneto	75cl	CHF 58.00
Mare'ma	2020	Tenuta Fertuna, Toscana	75cl	CHF 78.00
Passi di Orma	2022	Podere Orma, Bolgheri	75cl	CHF 89.00
El Castro Reserva	2020	Altos de Rioja, Rioja	75cl	CHF 76.00
Valduero Crianza	2019	Valduero, Ribera del Duero	75cl	CH 84.00
Pagos de Peñafiel	2018	Hijos de Antonio, Rib. del Duero	75cl	CHF 88.00
Timbre Reserva	2019	Barão de Vilar, Douro	75cl	CHF 72.00

Weitere Getränke:

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure	5.0dl	CHF 6.50
	10 dl	CH 10.00

Softgetränke:

Cola, Cola Zero, Schorli, Tonic Water	3.3dl	CHF 6.00
Birra Moretti 4.6%	3.3dl	CHF 6.00
Bier Appenzeller „Säntis Kristall“ 5.2%	3.3dl	CHF 6.00
Bier Appenzeller „Leermond“ alkoholfrei	3.3dl	CHF 6.00

Wünschen Sie unser Sorglospaket?

Dann buchen Sie unser Inklusiv-Getränkeangebot:
4 dl Weisswein oder Rotwein (wird von uns ausgesucht),
Mineralwasser à discrétion und Kaffee
für zusätzliche CHF 55.00 pro Person

Haben Sie einen Weinwunsch?
Wir organisieren Ihren Lieblingswein gerne für Sie.

Preis-, Jahrgangs- und Sortimentsänderungen vorbehalten.