



# Weinstube

*by Stef* im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

## Apérovorschläge

"Classic"

CHF 15.00 pro Person

3 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert  
(Fleisch und vegetarisch)

"Weinstube"

CHF 25.00 pro Person

2 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert (Fleisch und vegetarisch)  
1 Toggenburger Chässchnitte  
1 Tatar vom Weiderind im Knusperkorbchen  
1 Canapé mit Frischkäse, Tomaten und Oliven

Stef's "Surprise"

CHF 40.00 pro Person

7 saisonal inspirierte Häppchen warm und kalt  
mit Fleisch und vegetarisch

"Apéro riche"

CHF 60.00 pro Person

Tatar vom Weiderind  
Toggenburger Chässchnitte  
Crostini mit Baba Ganoush  
Gemüsetatar im Knusperkorbchen  
Saisonales Süsschen  
2 Stück gefüllte Blätterteiggebäcke (Fleisch und vegetarisch)  
Hackfleischbällchen an rassischer Tomatensauce  
Saisonales Pasta-Gericht – lass dich überraschen  
2 Stück Friandises assortiert

Stets beliebt bei unseren Gästen zu einem Glas Wein  
Hirschenbrättli mit Käse und Wurst aus der Region

CHF 32.00 pro Person



# 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
Gefülltes Blätterteiggebäck *	CHF 5.00
Pilz, Spinat, Schinken, Lauch, Ratatouille	
Canapés :	
Thon, Ei oder Frischkäse mit Tomaten und Oliven	CHF 5.00
Crevetten oder Rauchlachs	CHF 6.00
Birewegge mit Tête de Moine und Quitte	CHF 5.00
Crevetten-Cocktail "Marie Rose"	CHF 5.00
Rauchlachstatar mit Dill und Sauerrahm	CHF 5.00
Tatar vom Weiderind	CHF 5.00
Fleisch-Pastete auf Waldorf-Salat	CHF 5.00
Dattel im Speckmantel	CHF 2.00
Chilli Grilly im Blätterteig	CHF 5.00
Vegetarisches Gemüsetatar im Knusperkörnchen	CHF 5.00
Frittata mit Kartoffeln und Frühlingszwiebeln	CHF 5.00
Toggenburger Chässchnitte	CHF 5.00
Crostini mit Baba Ganoush und marinierten Pilzen	CHF 5.00
Saisonales Süppchen	CHF 5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 5.00
Schale mit marinierten Oliven *	CHF 8.00
Schale mit Chips *	CHF 6.00
Knabberplatte * mit 5 verschiedenen Knabbereien für 4-5 Personen (Chips, Nüssli, Gran Padano Möckli, Flûtes, Salzgebäck)	CHF 25.00
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

## 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

CHF 55.00 pro Person

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

Preis-, Jahrgangs- und Sortimentsänderungen vorbehalten.