



BANKETTDOKUMENTATION

Liebe Gäste

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren und Ihr Anlass gerne im Hirschen Stammheim feiern.

Die folgenden Menüvorschläge dienen Ihnen dazu, um ihr Menu selbst zusammenzustellen. Wenn Sie sich ein persönliches Gespräch wünschen, um Ihr Anlass zu besprechen, machen Sie vorgängig einen Termin ab. Bei Unklarheiten sind wir jederzeit für Sie da.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Carmen Lippuner
Restaurantleitung

Barbara Schürch
Küchenchefin

Preise inkl. 7.7% MwSt., Preisänderungen vorbehalten
Version 20.2.2023



Als kleiner Einstieg ins Hirschen Ensemble und seine Umgebung möchten wir Ihnen gerne kurz etwas über die Geschichte des Hirschen Stammheim und der Galluskapelle erzählen.

HIRSCHEN STAMMHEIM | Sechs historisch wertvolle Gebäude bilden zusammen das Hirschen-Ensemble: der Hirschen, das Haus Graf, das Haus Wyttenbach als ehemaliges Bauernhaus, eine Scheune, ein ehemaliger Stall und eine Trotte. Der Hirschen wurde 1684 als herrschaftlicher Landsitz der Familie Wehrli erbaut. Heute beherbergt er den Gastbetrieb mit drei historischen Hotelzimmern. In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts erhielt das Innere bedeutende Ausstattungselemente wie die bemalten Renaissancetüren im 1. Stock mit Sujets aus der Umgebung. Im Haus befinden sich zudem acht historische Kachelöfen. 2013 verleiht ICOMOS Suisse dem Hirschen die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 2014» mit folgender Begründung: «Der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim wird ausgezeichnet für die sensible und kontinuierliche Pflege des historischen Gasthauses. Es handelt sich um ein authentisch tradiertes Haus in einem erstaunlich intakten Ensemble, mit starker lokaler Verwurzelung.»

2015 bis 2017 wird das gesamte Ensemble in enger Zusammenarbeit mit der Kantonalen Denkmalpflege umfassend renoviert und ausgebaut. Der Gasthof erhält eine erweiterte Küche im Untergeschoss. Der Heuboden in der Scheune wird zur Hirschenbühne umgebaut, der ehemalige Stall zu einem multifunktionalen Raum. In der grossen Scheune an der Strasse werden moderne Pferdeboxen, Garderoben sowie eine Pellet-Heizung für das ganze Ensemble installiert. Das ehemalige Bauernhaus «Haus Wyttenbach» wird grundlegend erneuert und beherbergt heute sechs Hotelzimmer, eine offene Küche und Stube sowie einen Seminarraum.

DIE GALLUSKAPELLE | Im 9. Jahrhundert auf einem der schönsten Aussichtspunkte im Zürcher Weinland erbaut, präsentiert sich die Galluskapelle in Oberstammheim nach einer sanften und umfassenden Renovation heute von ihrer schönsten Seite. Umgeben vom nahen Wald und den Weinbergen des Stammertals geniesst man hier einen beeindruckenden Rundblick auf die malerischen Dörfer. Die Galluskapelle erreicht man vom Hirschen in nur zwei Gehminuten, entlang der Rebberge.



MENÜVORSCHLÄGE

APÉRO-SNACKS

Pinsa Rohschinken Rucola	pro Person	CHF	8.50
Pinsa Rehschüblig Birne	pro Person	CHF	8.50
Pinsa Peperoni Oliven Feta	pro Person	CHF	7.50
Apéroplättli Schinken Käse Mostbröckli	pro Person	CHF	8.50
Gewürznüsse	pro Person	CHF	3.00
Gemüsesticks Kräutersauerrahm	pro Person	CHF	4.50
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	5.00
Orientalische Goldhirsebällchen	pro Person	CHF	3.50
Mini-Suppe	pro Person	CHF	3.50
Randen-Hummus	pro Person	CHF	1.50
Apérostangen	pro Person	CHF	2.50
Geräuchte Forelle auf Pumpernickel	pro Person	CHF	3.50
Bruschetta mit saisonalen Aufstrichen	pro Person	CHF	2.50
Mini-Sandwiches gemischt	pro Person	CHF	3.50

WARME SNACKS

Rindshackbällchen an Tomaten-Sugo	pro Person	CHF	5.00
Käse / Speck Quiche	pro Person	CHF	4.50
Stammer Winzerpfanne	pro Person	CHF	4.00
Lauwarmer Bulgur - Gemüse Salat	pro Person	CHF	3.50

SÜSSE SNACKS

Schokoladen-Brownie	pro Person	CHF	3.50
Fruchtspiesse	pro Person	CHF	3.50
Mini Panna Cotta mit Coulis	pro Person	CHF	4.00



APÉRO-GETRÄNKE

PRICKELNDES

Schaumwein Familie Glesti Oberstammheim	0,1 l 0,75	CHF CHF	12.00 75.00
Tröpfel der Zweite alkoholfrei	0,1 l 0,75 l	CHF CHF	9.00 45.00

ALKOHOLISCHES

Giselle Prosecco Ingwer Limette Quitte	0,1 l	CHF	14.00
Aperol Spritz	0,1 l	CHF	14.00
Negroni Gin Gampari Martini rot	0,1 l	CHF	11.00

ALKOHOLFREIES

Ginger Gingerbeer Limette Soda	0,1 l	CHF	9.00
Apple Florale Martini Apfelsaft Soda	0,1 l	CHF	11.00

WEISSWEINE EMPFEHLUNGEN

Riesling & Sylvaner Familie Glesti Oberstammheim	7.5 dl	CHF	38.00
Pinot gris Familie Frei Unterstammheim	7.5 dl	CHF	43.00
Petite Arvine du Valais Charles Bonvin Fils Sion	7.5 dl	CHF	52.00



VORSPEISEN

Bunter Blattsalat Mostbröckli Käse Croûtons Ei	CHF	15.50
Blattsalat mit Gemüsestreifen Sprossen Kernen	CHF	11.00
Rindstatar Eigelbcrème Röstzwiebeln Brioche	CHF	16.50
Randen-Tatar Eigelbcrème Röstzwiebeln Brioche	CHF	16.50
Hausgebeizte Lachsforelle marinierter Salat Stammer Senfkaviar	CHF	16.50

FRÜHLING

Spargelsalat Erdbeeren Parmesan Blattsalat	CHF	16.50
---	-----	-------

SOMMER

Burrata Cherrytomaten Rucola Basilikumpesto	CHF	18.50
Anti-Pasti Cherrytomaten Rucola Basilikumpesto	CHF	18.50

HERBST | WINTER

Gebackener Kürbis Nüsslisalat Miso-Espuma Nüsse	CHF	16.50
Nüsslisalat Ei Croûtons Speck	CHF	16.50



SUPPEN

Gemüse Crèmesuppe
Croûtons | Schnittlauch CHF 13.00

Weissweinschaum-Suppe
Käsestange | Petersilie CHF 14.50

FRÜHLING

Spargelcremesuppe
Rohschinkenchip | Kräuter CHF 14.50

SOMMER

Gazpacho | kalte Suppe
Sauerrahm | Brotchip CHF 14.50

Tomaten-Crèmesuppe
Gin | Basilikum CHF 14.50

HERBST

Kürbis-Crèmesuppe
Geröstete Kernen | Kernöl CHF 14.50

WINTER

Pastinaken-Crèmesuppe
Dörrapfel | Cremolata CHF 14.50



HAUPTGÄNGE FLEISCH

Schweinsrücken am Stück gebraten Kartoffelgratin Gemüse	CHF 34.00
Schweinsnitzel an Rahmsauce Butternudeln Gemüse	CHF 32.00
Duo vom Schwein Bauch und Filet Süsskartoffelmoussline Wurzelgemüse	CHF 38.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten Kartoffelgratin Ofengemüse	CHF 48.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli Getrüffeltes Kartoffelstock Bohnen	CHF 46.00
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce Tagliatelle Mischgemüse	CHF 42.00
Rinds Flat Iron mit Chimichurri Ofengemüse Rucola Kartoffeln	CHF 41.00
Tranchen vom Rindsfilet mit Rotweinjus Tagliatelle Gemüse	CHF 52.00
Rindsbraten an Merlotsauce Spätzli Gemüse	CHF 36.00
Rindsschmorwürfel mit Champignons Kartoffelstock Schmorgemüse	CHF 35.00
Pouletbrust supreme Ofenkartoffeln Spinat	CHF 36.00
Pouletbrustrolle mit Salbei und Rohschinken Risotto Gemüse	CHF 37.00



HAUPTGÄNGE FLEISCH

FRÜHLING

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Grüne Spargeln | Ofenkartoffeln CHF 51.00

Pouletbrust suprême
Tagliatelle | Bärlauch | Cherrytomaten CHF 36.00

SOMMER

Rindshohrücken-Steak
Ofenkartoffeln | BBQ-Sauce | Ratatouille CHF 49.00

Halssteak vom Schwein
Ofenkartoffel | Sauerrahm | Tomate CHF 33.00

HERBST | WINTER

Rehschnitzel
Rotraut | Maroni | Spätzli CHF 42.00

Wildschweinbraten
Kartoffel-Pastinakenstampf | Kürbis CHF 38.00

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratene Lachsforelle
Spinat | Ofenkartoffel | Zitruschaum CHF 36.00

Confierte Lachsforelle
Risotto | Cremolata CHF 36.00



HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Gebackener Blumenohl vegan Couscous Granatapfel	CHF 32.00
Gemüse-Tajine Kartoffelmoussline Datteln	CHF 33.00
Linsen-Süsskartoffel-Dal Basmatireis Joghurt	CHF 29.00

FRÜHLING

Bärlauchrisotto Onsen-Ei Röstzwiebeln Spinat	CHF 33.00
Grüne Spargel vegan Bratkartoffeln Gemüsevinaigrette	CHF 33.00

SOMMER

Tagliatelle vegan Ofengemüse Basilikumpesto Dörrtomaten	CHF 28.00
--	-----------

HERBST | WINTER

Kürbisrisotto Onsen-Ei Röstzwiebeln Spinat	CHF 32.00
Mangold-Pizokel Röstzwiebeln Zwetschge	CHF 30.00



DESSERTS

Schokoladen-Brownie Sauerrahmglace Rahm	CHF	14.50
Caramelköpfl Nusskrokant Rahm	CHF	10.00
Schokoladenmousse Crumble Rotweibirne	CHF	15.00
Dessertbuffet 3 Gläser pro Person Mousse Kuchen Fruchtiges	CHF	16.00

FRÜHLING

Marinierte Erdbeeren Sauerrahmglacé Rahm	CHF	12.50
Waldmeisterparfait Rhabarberkompott Crumble	CHF	15.50

SOMMER

Beeren-Tiramisu Löffelbiskuit Espressoganache	CHF	15.00
Panna-Cotta Heidelbeere dunkle Schokolade	CHF	14.00

HERBST | WINTER

Maroniparfait Rotweinzwetschgen Crumble	CHF	15.00
Sanddorn-Pannacotta Nusskrokant Coulis	CHF	12.50



DRINNEN UND DRAUSSEN

HIRSCHENSTUBE

Die Hirschenstube hat ca. 30 Plätze für Anlässe aller Art und kann bei Bedarf durch das Jägerstübli erweitert werden.

JÄGERSTUBE

Das Jägerstübli mit ca. 18 Plätzen ist der ideale Ort für Besprechungen oder kleine Anlässe.

HIRSCHENBÜHNE

Raum für Anlässe bis 60 Personen. Mit Licht- und Tontechnik. Der ehemalige Stall im EG kann als zweiter Raum zum Arbeiten oder als Pausenraum dazu gemietet werden.

STALL

Der Stall eignet sich bestens für Feste aller Art, Familienanlässe oder Geschäftsessen. Mit einem wunderbaren kleinen Garten hinter dem Stall bietet er Platz bis 25 Personen.

HOF MIT SCHEUNE UND STALL

Der Hof ist mit Sonnenschirmen überdacht. Die Scheune bietet Platz für ca. 50 Personen und ist mit moderner Technik ausgestattet. Apéros im Freien mit bis 200 Personen und Hochzeiten mit bis 60 Personen sind möglich. Für Anlässe mit bis 100 Personen lässt sich der ganze Hof mit einem Zelt überdachen.



DAS KLEINGEDRUCKTE

Catering | Speisen und Getränke müssen grundsätzlich über uns bezogen werden. In Absprache mit uns können Sie einzelne Produkte gegen Aufpreis selbst mitbringen.

Dekorationsmaterial | Sie können gerne Ihren Blumenschmuck mitbringen. Wenn Sie eine schlichte Blumendekoration von uns wünschen, werden wir diese je nach saisonalem Angebot gerne für Sie organisieren (Bearbeitungsgebühr Fr. 50.00). Das Dekorieren und Einrichten der Innen- und Aussenräume erfolgt nach Absprache mit dem Hirschen. Dekorative Elemente müssen bis 2 Stunden nach der Veranstaltung vollständig abgeräumt sein. Sämtliches mitgebrachtes Material, Dekoration, Verpackungen sind vom Veranstalter wieder mitzunehmen. Bei Entsorgung durch den Hirschen werden die Gebühren in Rechnung gestellt.

Diverse Dienstleistungen | Bei freien Trauungen und / oder auf Voranmeldung sind wir gerne bereit, Ihnen beim Einrichten und Aufräumen behilflich zu sein. Für unsere ausserordentlich geleistete Arbeit verrechnen wir Fr. 50.00 pro Stunde.

Feuer / Feuerwerk | Aus Brandschutzgründen können Feuerwerk, Kerzen, Finnenkerzen, Himmelsleiter und weitere Feuerkörper nur nach vorgängiger Absprache mit dem Hirschen benutzt werden.

Gästezahl | Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Angabe der verbindlichen Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass. Bei kurzfristigen Absagen oder Nichterscheinen wird die vorbestellte Personenanzahl verrechnet.

Inneneinrichtung und Kunstgegenstände | Kunstgegenstände und Dekorationen gehören zu den Räumlichkeiten und dürfen weder verändert, verschoben, dekoriert, bewegt noch entfernt werden. Zum Teil handelt es sich um Gegenstände von hohem Wert, viele sind in ihrer Art heute einzigartig.

Menükarten | Für Ihren Anlass stellen wir unentgeltlich Menükarten im Kopierverfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.

Parkplätze | Vor dem Hirschen, beim Werkhof mit Beschilderung in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung Oberstammheim, an der Talstrasse (hinter dem Chilebückli).

Planung | Wir möchten möglichst alle Ihre Wünsche erfüllen können. Bitte lassen Sie uns deshalb möglichst viele Details schon in der Vorbereitungs-Phase wissen, damit wir die Planung frühzeitig angehen können.

Preise | Die von uns angegebenen Preise sind verbindlich und gelten jeweils für Veranstaltungen mit zehn und mehr Gästen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Räumlichkeiten | Wir haben ein vielfältiges Raumangebot für Bankette. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche entgegen und erfüllen diese, wenn immer möglich. Bei mehreren parallelen Anfragen behalten wir uns vor, den Ort in Absprache mit Ihnen gegebenenfalls zu ändern.



Raummiete | Bei einem Bankett in unserem Haus entfällt die Raummiete. Zusätzlich benötigte Räume werden verrechnet.

Spezialkost | Gerne erstellen wir auch individuelle Angebote für kleine Gäste, Vegetarier, Veganer, Gäste mit Laktose-, Gluten- oder anderen Unverträglichkeiten und Allergien. Bitte informieren Sie uns vorgängig über Spezialkost-Wünsche.

Technische Ausstattung | Musikanlage, Beamer, Leinwand und Flipchart können bei uns zu folgenden Konditionen gemietet werden.

Klavier:	Fr. 50.00 pro Tag
Beamer und Leinwand:	Fr. 60.00 pro Tag
Flipchart:	Fr. 20.00 pro Tag
Musikanlage:	Fr. 50.00 pro Tag
Lichteranlage:	Fr. 100.00 pro Tag, inkl. Einstellen (nur Hirschen-Bühne)
Mikrofon und Box	Fr. 50.00 pro Tag

Übernachtung | Wir verfügen über zwölf Gästezimmer in drei verschiedenen Häusern: drei einfache Zimmer, drei einfache, aber historisch wertvolle Zimmer mit WC und Dusche auf der Etage und sechs modern eingerichtete Zimmer im Wyttenbachhaus mit eigenem Bad. Ein historisches Gästezimmer verfügt über ein Himmelbett - für eine besondere Nacht genau das richtige. Morgens servieren wir Ihnen das Frühstück gerne zur gewünschten Zeit.

Verlängerung | Ab 24.00 Uhr ist eine Verlängerung bis maximal 04.00 Uhr möglich. Musik darf nach Mitternacht nur noch im geschlossenen Raum gespielt werden und muss ab 2.00 Uhr auf Zimmerlautstärke gestellt werden. Wir verrechnen pro angefangener Stunde nach Mitternacht Fr. 150.00 für die geleistete Nacharbeit unserer Mitarbeiter.

Versicherung | Der Hirschen Stammheim zählt zu den bedeutendsten und am besten erhaltenen Riegelhäusern der Schweiz.

Das Ensemble steht unter Denkmalschutz - und mit ihm auch die Inneneinrichtung wie Böden, Wände, Bilder. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Hirschen Stammheim in jedem Fall für Schäden, die an Räumlichkeiten, Einrichtungen, Mobiliar, Böden und Umschwung entstehen. Sei der Schaden durch ihn oder durch Dritte (Hilfspersonen, Musiker, Gäste) verursacht. Ebenso ist der Veranstalter haftbar für Defekte an zur Verfügung gestellten Geräten, Apparaten und technischen Einrichtungen. Der Hirschen Stammheim lehnt jegliche Haftung für Diebstahl sowie Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen, Kleidung und Materialien ab. Auf den Vertrag ist Schweizer Recht anwendbar.

Weine | Wir verzichten in unseren Menü-Vorschlägen bewusst auf ein Angebot von Weinen, weil die Preise zu stark schwanken, insbesondere zwischen einzelnen Jahrgängen. Die passenden Weine zu Ihrer Menü-Auswahl stellen wir aber gerne mit Ihnen gemeinsam und anhand unserer aktuellen Weinkarte zusammen. Wenn Sie Weine selber mitbringen möchten, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 30.00 pro 7,5 dl Flasche. Bei Spirituosen wird das Zapfengeld nach Aufwand verrechnet.

Wetter | Je nach Wetter muss der geplante Durchführungsort gewechselt oder angepasst werden. Damit wir für Ihren Anlass rechtzeitig alles vorbereiten können, muss der Ort mindestens 24h vorher feststehen - gerne melden wir uns bei einer allfällig notwendigen Anpassung rechtzeitig bei Ihnen.



Zahlungskonditionen | Bei Banketten akzeptieren wir keine Kreditkarten. Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne eine Rechnung an eine Adresse in der Schweiz, zahlbar innert 30 Tagen netto.

Annulationsbedingungen: Begründete Annulationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, den Termin an andere Interessenten zu vergeben. Da unser Betrieb von einer kontinuierlichen Auslastung abhängig ist, haben wir folgende Annulationspauschalen festgesetzt:

60–30 Tage vor dem Anlass:	25% der bestätigten Leistungen
29–15 Tage vor dem Anlass:	50% der bestätigten Leistungen
14– 1 Tage vor dem Anlass:	80% der bestätigten Leistungen

Bearbeitungsgebühr bei Absage Fr. 50.00

Ab einem Anlass- Budget von Fr. 3000.-
muss eine Vorauszahlung von 50% bis 14 Tage vor dem Anlass erfolgen.

Zeitplan | Die hohe Qualität unserer Speisen basiert auf der Verarbeitung von Frischprodukten. Die Gerichte werden auf Zeit zubereitet, damit möglichst viele der Inhaltstoffe erhalten bleiben. Um diese Qualität auch für Ihr Essen zu gewährleisten, teilen Sie uns bitte spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass mit, welche Pausen Sie zwischen den Gängen einlegen möchten.

Zelt | Wir verfügen über zwei Zelte à 6x4 Meter und ein Zelt à 8x4 Meter und stellen Ihnen diese für Ihren Anlass bei schlechtem Wetter kostenlos zur Verfügung.
Um den ganzen Hof für Grossanlässe zu überdecken (bis zu 120 Personen), können wir ein professionelles Zelt für Fr. 3500.00 kostenneutral dazu mieten.