

Liebe Gäste

**„ESSEN MIT GENUSS IN HISTORISCHEM AMBIENTE“**

... ist unser Motto bei uns im “Gasthof zum Hirschen“

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unser Angebot aus Küche und Keller mit dem wunderschönen Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert und den saisonalen Produkten aus der Region zu verbinden.

Die vorliegenden Menüvorschläge sollen Ihnen einige Ideen liefern die Ihnen helfen, Ihr Wunsch-Menü zusammenzustellen. Die einzelnen Menübestandteile können nach Lust und Laune kombiniert werden. Nach Möglichkeit setzen wir auch gerne Ihre eigenen Ideen und Vorschläge um. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

In unserer Küche werden alle Gerichte saisongerecht frisch zubereitet. Die Farbsymphonien werden in unserer Küche liebevoll komponiert. Hohe handwerkliche Sorgfalt und Liebe zum Detail teilen wir auch mit vielen unserer Lieferanten. Alle Preise gelten für Veranstaltungen ab 10 Personen, für weniger Gäste kann aus der aktuellen Restaurant-Karte gewählt werden.

Um alles Ihren Wünschen entsprechend vorbereiten und arrangieren zu können bitten wir Sie, Ihre Menüauswahl bis spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Dazu begrüßen wir Sie gerne nach vorheriger Vereinbarung im Gasthof zum Hirschen.

Viel Freude beim Zusammenstellen...

Petra & Mirco Schumacher

Preise inkl. 8% MwSt., Preisänderungen vorbehalten

Als kleiner Einstieg möchten wir Ihnen kurz etwas über die Geschichte des Gasthof zum Hirschen und der Galluskapelle erzählen.

**GASTHOF ZUM HIRSCHEN** | Der stattliche Fachwerkbau zum Hirschen in Oberstammheim zählt zu den bedeutendsten Bürgerhäusern des 17. Jahrhunderts der Zürcher Landschaft. Der Bau wurde 1684 errichtet. 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. 1730 liess Untervogt Hans Peter Wehrli-Stockar (1676-1742) der Giebelfassade einen malerischen Erker anfügen. 1976 löste eine gründliche Aussenrenovation die Unterschutzstellung durch Bund und Kanton aus. In der Zwischenzeit erforderte der Zustand des Fachwerkes eine erneute Sanierung. Zudem wurde die Inneneinrichtung durch den heutigen Besitzer Fritz Wehrli-Schindler in den Jahren 1995/96 sanft, aber umfassend restauriert.

**DIE GALLUSKAPELLE** | Im neunten Jahrhundert auf einem der schönsten Aussichtspunkte im Zürcher Weinland erbaut, präsentiert sich die Galluskapelle in Oberstammheim heute sanft und umfassend renoviert von ihrer schönsten Seite. Umgeben vom nahen Wald und den Weinbergen des Stammertals geniessen Sie einen beindruckenden Rundblick auf die malerischen Dörfer. In nur zwei Gehminuten, entlang der Weinberge, gelangen Sie in den Gasthof zum Hirschen Oberstammheim.

## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER

(ab mindestens 10 Personen einheitlich für die ganze Gesellschaft)

### APÉRO-SNACKS

Blätterteiggebäck gemischt (30 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Rosmarin-Focaccia mit Kräuterquark zum dippen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 25.00
Verschiedene kleine Quiches: Lauch-Käse, Birnen-Brie, Gemüse, oder mediterran	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 40.00
Bruschette mit Kräuter-Quark, Tapenaden (30 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Assortierte Rohkost-Gemüseplatte mit Dipp-Saucen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Strohsackbrötli gemischt mit: - Bündnerfleisch                      - Fleischkäse - Salami                                    - Schinken - Rohschinken                           - Käse	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.80
Pumpnickel mit geräuchertem Forellenmousse (20 Stück)	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Trockenfleisch-Platte mit Käse und Garnituren	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 50.00
Gemischte Antipastispiesschen	<i>pro Stück</i>	Fr. 1.80
Baumkuchen-Pralinés von Mostbröckli und Käse	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Saisonale Mini-Süppchen z.B. mit Spargel, Wildkräutern, Kürbis	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.00
Grüne Spargelstangen mit Wildkräuterdipp	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 40.00
Stammer Winzerpfanne in Mini-Schälchen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 30.00
Aus Stammer Jagd: Wildschweinbratwurst aufgeschnitten mit süssem-Hopfensenf	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 30.00
Reh-Hackbällchen mit Sauerrahm und hausgemachter Salsa	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
Süss: Schokolade-Haselnusskuchen	<i>für 10 Personen</i>	Fr. 35.00
gemischte Früchtespiesschen	<i>pro Stück</i>	Fr. 1.70
Früchtespiesschen mit Schokoladenüberzug	<i>pro Stück</i>	Fr. 2.50

## APÉRO-GETRÄNKE

Stammheimer Hopfen-Bräu, naturtrübes Bier	0.33 Fl.	Fr. 5.50
	Liter offen	Fr. 9.00
Riesling Sylvaner, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	50 dl	Fr. 18.00
Räuschling, Ruedi & Käthi Frei, Unterstammheim	50 dl	Fr. 26.00
Cuvee blanc, Ruedi & Käthi Frei, Unterstammheim	50 dl	Fr. 28.00
<i>Riesling Sylvaner &amp; Seyval blanc</i>		
Riesling Sylvaner Auslese, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	75 dl	Fr. 36.00
Pinot gris, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	75 dl	Fr. 45.00
Gewürztraminer, Marlis & Hans Glesti, Oberstammheim	75 dl	Fr. 45.00
Räuschling, Käthi & Ruedi Frei, Unterstammheim	75 dl	Fr. 34.00
Pinot gris, Käthi & Ruedi Frei, Unterstammheim	75 dl	Fr. 38.00
Federweisser, Stammheimer Winzergenossenschaft	75 dl	Fr. 34.00
Stammheimer Schaumwein, Marlis & Hans Glesti	75 dl	Fr. 75.00
<i>Chardonnay, Pinot noir</i>		
Tropfen alkoholfrei aus Mammern (alkoholfrei)	75 dl	Fr. 45.00

### Weitere Weine und Schaumweine finden Sie auf unserer Weinkarte.

Hausgemachte Bowle je nach Saison ( <i>z. B. aus Goldmelisse, Pfefferminze, Holunder, etc.</i> )		
	<i>mit Alkohol</i>	<i>pro Liter</i> Fr. 30.00
<i>ohne Alkohol</i>	<i>pro Liter</i>	Fr. 15.00
Hausgemachter Eistee (ohne Schwarztee)	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00
Granini Orangensaft	<i>pro Liter</i>	Fr. 12.00
Traubensaft Rot & Weiss, Familie Heller, Unterstammheim	<i>pro 5 dl</i>	Fr. 12.50
Süssmost Naturtrüb, Tina & Peter Ammann, Oberstammheim	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00
Goba Mineralwasser still & leise	<i>pro Liter</i>	Fr. 10.00

### **KALTE VORSPEISEN**

„Hirschen“ - Salat Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Sprossen und gerösteten Kernen an Balsamico-Vinaigrette oder Joghurt-Kräuter dressing	Fr. 9.50
Farbige Sommer-Blattsalate mit Blüten und Kräutern aus dem Garten an Honig-Vinaigrette	Fr. 10.50
Zucchetti-Joghurt-Panna cotta mit Salatgarnitur an Balsamico-Dressing	Fr. 12.50
Tomatensalat mit Mozzarella (oder Feta) an Basilikum-Dressing	Fr. 13.50
Tomatenmousse-Terrine mit Basilikum an Aceto Balsamico-Reduktion	Fr. 14.50
Geräuchertes Kundelfingerhof Forellenfilet auf Linsensalat mit Meerrettichschaum	Fr. 15.50
Rinds-Carpaccio mit Zitronenöl mariniert, gehobelter Belper Knolle und Salatbouquet	Fr. 20.50

### **WARME VORSPEISEN**

Strudel mit Gemüsestreifen und Feta auf Kräuterrahmsauce	Fr. 15.50
Tagliolini an Basilikumpesto mit weisser Tomatenschaum	Fr. 16.50
Zucchetti durch das Kräuter-Ei gezogen und golden gebraten auf Tomaten- Fetasauce	Fr. 15.50
Gebratene Fischfilets nach Fang an Kerbelschaumsauce auf Crémolata-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 21.50
Hausgemachte Pilzravioli an Salbei-Butter	Fr. 18.50
Frischkäse-Ravioli mit Basilikumpesto und gehobelter Belper Knolle	Fr. 18.50

## SUPPEN

	Tasse	Teller
Zucchetti-Kräutercrème	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Ratatouillesuppe mit Basilikum-Croûtons	Fr. 7.50	Fr. 9.50
Gazpacho mit Kräuter-Crostini Kalte, würzige Tomaten-Peperonisuppe	Fr. 8.50	Fr. 10.50
Tomaten-Essenz mit Basilikum-Flädli	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Rindskraftbrühe mit		
Kräuterflädli	Fr. 9.50	Fr. 11.50
Safran-Eierstich	Fr. 10.50	Fr. 12.50
Verlorenes Thurtaler Wachtelei	Fr. 11.50	Fr. 13.50
Tafelspitz und Gemüse	Fr. 12.50	Fr. 14.50

## HAUPTGERICHTE

### FISCH

Gebratene Felchenfilets mit Knoblauch-Kräuterkruste Dampfkartoffeln und Gemüse Als Vorspeise ( <i>ohne Kartoffeln</i> )	Fr. 34.00
	Fr. 19.50
Pochiertes Lachsforellenfilet auf Basilikumsauce mit Tomatenwürfelchen Dampfkartoffeln und Gemüse Als Vorspeise ( <i>ohne Kartoffeln</i> )	Fr. 37.00
	Fr. 21.00
Gebratenes Lachsforellenfilet an Kerbelschaumsauce Tagliolini und Ratatouille Als Vorspeise	Fr. 37.00
	Fr. 10.00

### VEGETARISCH

Grünkern-Kräuter-Taler mit buntem Sommergemüse auf Schnittlauchsauce	Fr. 24.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und Fetakäse	Fr. 25.50
Griess-Gnocchi mit Pilzeragout und Lauchstreifen	Fr. 26.00
Auberginen-Curry mit Gewürzreis und Kokos-Chutney	Fr. 26.50

## **FLEISCH**

„Stammer Winzerpfanne“ Angeräuchter Bauernschüblig vom Dorfmetzger mit Stammer Dinkelotto und Gemüse (einmal serviert)	Fr. 22.00
Gebratenes Steak vom Freiland Schwein mit Pilzragout Bratkartoffeln und Gemüse garnitur (einmal serviert)	Fr. 29.00
Rinds-Mostbraten mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 32.00
Geschmorte Lammschulter mit Crémolata-Jus Dörrtomaten-Couscous und Gemüse	Fr. 34.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Salbei gefüllt im Rohschinkenmantel auf Kartoffel-Gnocchi und Gemüse (einmal serviert)	Fr. 32.00
Im Ofen gebratener Lamm-Gigot mit Sommerknoblauch und Kräutern Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse	Fr. 37.00
Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons an Rahmsauce Tagliatelle und Gemüse	Fr. 39.00
Am Stück gebratenes Filet vom Freiland-Schwein auf Basilikum-Pestosauce mit Tomaten-Risotto und Gemüse	Fr. 39.00
Gebratenes Karree vom Kalb mit Melonenconfit Portweinsauce, Griessgnocchi und Gemüse	Fr. 47.00
Gebratenes Roastbeef auf Rosmarin-Marsala-Jus Kartoffel-Galetten und Gemüsebouquet	Fr. 49.00
Aus Stammer Jagd: Wildschweinbratwurst auf Rahmwirsing und Brotknödel (einmal serviert)	Fr. 21.00
Sommerbock (Reh)-Hackbraten an Rotweinsauce mit Agria-Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 26.00

Sämtliche Hauptgänge werden auf Teller serviert und im Plattenservice nachgeschöpft.

## **DESSERTS**

### **SÜSSIGKEITEN**

Warmer Schokolade-Haselnusskuchen (ohne Mehl) mit Rahm	Fr. 8.50
Caramelköpfler mit Rahm und Früchtegarnitur	Fr. 8.50
Joghurt-Terrine mit Walliser Aprikosensalat	Fr. 10.50
Panna cotta mit Kirschenkompott	Fr. 11.00
Griess-Flammerli mit frischen Beeren und Knuspergarnitur	Fr. 11.50
Frische Beeren nach Marktangebot mit Sauerrahmglace	Fr. 12.50
Holunderblüten-Parfait mit marinierten Erdbeeren und Honig-Joghurtschaum	Fr. 14.50
Maracaibo-Schokoladenmousse mit Beeren garniert	Fr. 15.50
Symphonie ‚Hirschen‘ Variation von verschiedenen Leckereien	Fr. 16.50
Dessertbuffet ab 20 Gästen: Helles und dunkles Schokoladenmousse, Früchte-Joghurtcrème, Caramelköpfler, Charlotte royal, Süssgebäck, frische Früchte und weitere saisonale Leckereien	pro Person ab Fr. 20.00
Tortenservice: Gerne dürfen Sie Ihre Geburtstags- oder Hochzeitstorte von Ihrer Hausbäckerei mitbringen. (Tortenservice Fr. 3.50 pro Person, als Dessertgang Fr. 4.50).	

### **KÄSE**

Käsevariation mit Garnituren und Stammertaler Fruchtbrot	Fr. 14.50
Käseplatte zum selber schneiden	Preis nach Aufwand



## DAS KLEINGEDRUCKTE

**Dekoration** | Sie können gerne Ihren Blumenschmuck mitbringen. Möchten Sie eine schlichte Blumendekoration von uns, werden wir Sie je nach saisonalem Angebot zum Selbstkostenpreis organisieren.

**Gästezahl** | Aus organisatorischen Gründen bitten wir um Bekanntgabe der genauen Teilnehmerzahl bis 48 Stunden vor dem Anlass.

**Kunstgegenstände und Dekoration** | 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 Kopier-Verfahren zur Verfügung. Spezialanfertigungen werden nach Aufwand verrechnet.

**Parkplätze** | Vor dem Haus, beim Werkhof mit Beschilderung in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung Oberstammheim, Galluskapelle Rückseite.

**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.

**Raummiete** | Bei einem Bankett in unserem Haus entfällt die Raummiete. Zusätzlich benötigte Räume oder Anlässe anderer Art werden individuell verrechnet.

**Spezial Kost** | . Gerne erstellen wir auch spezielle Angebote für kleine Gäste, Vegetarier, Veganer, Gäste mit Laktose-oder Gluten-Unverträglichkeit und alle anderen Formen der bekannten Diäten und Allergien.

**Übernachtung** | Wir verfügen über sechs Gästezimmer, wovon drei historisch einmalige Zimmer sind. Ein Gästezimmer verfügt über ein Himmelbett - für eine besondere Nacht genau das richtige. Morgens servieren wir Ihnen das Frühstück gerne zur gewünschten Zeit. Die Dusche und das WC befinden sich aus baulichen Gründen auf der Etage.

**Versicherung** | Der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim zählt zu den bedeutendsten und am besten erhaltenen Riegelhäuser der Schweiz. Das Gebäude steht seit über zwanzig Jahren unter Denkmalschutz - und mit Ihm auch alle Einrichtungsgegenstände wie Böden, Bilder und Wände. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim in jedem Fall für Schäden, die an Räumlichkeiten, Einrichtungen, Mobiliar, Böden und Umschwung entstehen. Sei es durch ihn oder durch Dritte (Hilfspersonen, Musiker, Gäste). Ebenso ist der Veranstalter haftbar für Defekte, zur Verfügung gestellte Geräte, Apparate und technische Einrichtungen. Der Gasthof zum Hirschen in Oberstammheim lehnt jegliche Haftung für Diebstahl sowie Beschädigung von mitgebrachten Gegenständen, Kleidung und Materialien ab. Auf den Vertrag ist Schweizer Recht anwendbar.

**Verlängerung** | Ab 24.00 Uhr ist eine Verlängerung bis maximal 04.00 Uhr möglich. Wir verrechnen pro angefangene Stunde nach Mitternacht Fr. 150.00 für die geleistete Nacharbeit unserer Mitarbeiter.

**Weine** | Wir haben bewusst auf das Angebot von Weinen verzichtet, 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. 28.00 pro 7,5 dl Flasche.

**Wunderkerzen** | Aus Gründen des Brandschutzes erlauben wir im ganzen Haus keine Wunderkerzen.

**Wünsche** | Wir versuchen alle von Ihnen geäußerten Wünsche voll und ganz zu erfüllen. Bitte lassen Sie uns deshalb möglichst viele Details schon in der Vorbereitungs-Phase wissen

**Zeitplan** | Unsere hohe Qualität der 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 der Veranstaltung mit, welche Pausen Sie einlegen möchten.

**Annulationsbedingungen** | Begründete Annullationen nehmen wir mit Verständnis entgegen und versuchen, wenn möglich 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

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