

Silvesterbuffet 2025

Vorspeise – starter

Kürbis-Orangen-Suppe
Trockenfleisch
Geräucherter Fisch
Gefüllte Tarteletts
Verschiedene Salate

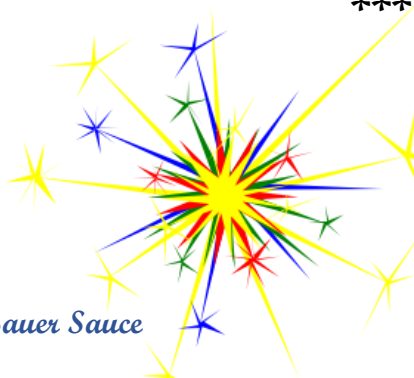
Popia Pak vegetarisch
Frühlingsrollen an süß-sauer Sauce
Giow Thod
Gebackene Wontons mit Schweinefleisch
Samosa - gefüllte Gemüsetasche

Pumpkin-orange soup
Dried meat
Smoked fish
Filled tarteletts
Mixed salad

Spring rolls with sweet-sour sauce

Baked wontons with pork

Filled vegetable bag



Hauptspeisen – main-courses

Roastbeef an Sauce Bernaise
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher-Art“
Schweinsbraten
Saure Mocke
Kutteln an Tomatensauce
Kalbskopf mit Vinaigrette
Poulet-Cordon-Bleu
Pad Prio Wan Goong
Thai-Style süß-sauer mit Crevetten
Gaeng Panang
Rotes Curry mit Poulet

Gemüse, Kroketten, Kartoffelgratin
Gebratener Thai-Reis, Süßkartoffel Frites

Roastbeef with sauce Bearnaise
Sliced veal with mushrooms
Roast pork
Marinated pot roast
Tripe Italian style
Calf's Head with vinaigrette sauce
Chicken Cordon-Bleu
Sweet and sour with shrimps

Red curry with chicken

Vegetables & croquettes gratinated potatoes
fried Thai-rice, sweet potatoes fries

Dessert

Ovomaltive & Toblerone Mousse
Vermicelles mit Rahm
Frischer Fruchtsalat
Äpfelchüechli mit Vanillesauce
Grand Marnier Parfait
Schwarzwäldertorte
Mandarinen -Spekulatius Tiramisu
Gebrannte Creme
Früchte-Tartelettes
Kluay Thod
Früttierte Banane



Chocolate mousse
Chestnut mousse
Fresh fruit salad
Fried apple rings with vanilla sauce
Grand Marnier parfait
Black Forest cake
Tangerines speculoos cookies
Crème brûlée
Fruit tartlets

Fried bananas



*Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und einen guten Appetit!
Jacqueline Feuz, Nicole Förderer und das Hirschen Team*

s Fr. 85.—pro Person inklusive Aperio ab 19.00 Uhr