HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Martina & Heiko

September 2018

Erbsen-Minz Gazpacho
Schwarzer Pfeffer, Basilikum, Basilikum-Öl

***

GROSI WALT'S
legendärer Schnittlauchkuchen
Kräuterquark, Salat-Bouquet

***

Vom 800 Grad Beefer
Rinds-Filet vom Toggenburger Bioweide Beef
Alpenkräuter Chimichurri und Grosi Walt's 7 Kräuterbutter
Kartoffel-Gratin, Ratatouille

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 95.- pro Person

HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Corina & Simon

Oktober 2018

Bodensee Forellen-Tatar
im Tomaten-Estragon-Sud,
Landrauchschinken-Croutons und Brunnenkresse

***

Toggenburger Hochzeitssuppe
(Leicht gebundene Gemüsesuppe mit Linsen und Ochsenschwanz)

***

Duo vom Hirsch
Entrecôte und Ragout im Weck-Glas
mit Kräuterspätzli, Maroni, Preiselbeer-Birne,
Apfel-Rotkraut

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 80.- pro Person

HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Daniela & Christian

Mai 2019

Bunte Salatschüssel
Apfelspalten, Toggenburger Bloderkäse,
geröstete Nüsse, Zimt-Croutons,
Hirschen-Hausdressing

***

Vom 800 Grad Beefer
Am Knochen gegartes Toggenburger Bioweide Rib Eye-Steak
Alpenkräuter Chimichurri und Grosi Walt's 7 Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Crème Fraîche,
Speckbohnen

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 68.- pro Person

HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Nicole & Severin

September 2019

Bunte Salatschüssel
mit Karotten, Croûtons, Stangensellerie, Apfelspalten
und Hirschen Hausdressing

***

Sämige Kürbis-Suppe – vom Wildhauser Kürbis
mit sautiertem Speck, gerösteten Kürbis-Kernen,
Kürbiskern-Öl und Rahm

***

Roastbeef vom Toggenburger Bio Weide Beef
und Schweinsbauch vom Toggenburger Bergschwein
mit Sauce Choron, Getrüffeltem Kartoffel-Gratin
und Herbstgemüse

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 85.- pro Person

HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Tamara & Lasse

November 2019

Toggenburger Mostbröckli-Tatar
Pilz-Chutney, Kapuzinerkresse,
Hausbrot-Chip

***

Im Kräutersud gegartes Forellenfilet
Kartoffel-Knoblauch-Püree, Spinatsauce,
Rapskern-Öl

***

Wildhauser Rinds-Ragout
Unterwasser-Crème fraîche,
Tomaten-Knöpfli, Brokkoli

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 75.- pro Person

HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Alessia & Kevin

Dezember 2019

Carpaccio von der gebeeften Mörschwiler-Entenbrust
Rucola-Pesto, bunte Kartoffel-Chips, geräucherte Erdnüsse,
in Orange gebeizter Mini Lattich

***

Sous Vide gegartes Lachs-Loin
Chilicrème, Fenchelsamen-Öl, Randen-Risotto,
Radieschen-Sprossen

***

Vom 800 Grad Beefer
Am Knochen gegartes Toggenburger Bioweide Rib Eye-Steak
Alpenkräuter Chimichurri und Grosi Walt's 7 Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Crème Fraîche,
Speckbohnen

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 90.- pro Person

HOTEL HIRSCHEN
SINCE 1871
WILDHAUS

Hochzeit von Sabrina und Marcus

Februar 2020

Bunte Salatschüssel
Blattsalat mit gerösteten Nüssen,
Rotkrautstreifen, Croutons
und Chalet-Max Dressing

***

Käsefondue mit Brotwürfeln,
Gschwellti und Essig-Gemüse

***

Dessertbuffet
aus unserer Patisserie

CHF 56.- pro Person

Vegetarische Hauptgang Varianten

Crespelle mit Spinat und Ricotta, Baumnuss
Geschmorte Tomate als Sauce

oder

Gefüllte Aubergine, Knoblauchbulgur, Unterwasser Bio Joghurt,
karamellisierte Kumquats

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, grüner Spargel,
Randen-Würfel, Belper Knolle

oder

Grosi Walt´s Kartoffel-Teigtaschen
gefüllt mit Spinat und Toggenburger Bergkäse,
getrüffelter Kräuterquark, Salat-Bouquet
und Zucchetti-Kartoffel-Gratin

oder

Randen-Risotto
Unterwasser Bloderkäse, geröstete Nüsse, Chili-Crème,
Fenchelsamen-Öl, Radieschen-Sprossen

oder

Rotes Gemüse-Curry
mit Himalaya-Reis und Naan-Brot

Dessert Buffet

Eis-Pokal mit Vanille-Glace, Dunkles Schokoladen-Mousse, Wildhauser Schlorzifladen,
Panna Cotta, Crème Brûlée, Waldbeeren-Kompott, Aprikosen-Sauce, Vanille-Sauce,
Zuckerwatte

Hochzeitstorte

Nach Absprache

Individuelle Wünsche werden wir gerne berücksichtigen.