



— SILVESTERPROGRAMM 2018 —

31. Dezember 2018

Jahreswechsel im Hotel Hirschen

— — —

Ab 18.00 Uhr

Champagner-Apéro an der Hotelbar «Chrüter & Choller»

mit den Gastgebern Simone & Michael Müller-Walt

Ab 19.00 Uhr

6-Gang-Silvester-Galadîner

im Restaurant sowie Saal

oder

Fondue Chinoise

in der Säumerstation

Ab ca. 22.30 Uhr

Silvester-Party an der Hotelbar «Chrüter & Choller»

Live-Blues-Konzert mit «Esther Oluloro & Band»

— — —

6-Gang Gala Dîner inkl. Apéro zu CHF 130.- pro Person

Fondue Chinoise zu CHF 65.- pro Person

Kinderbuffet CHF 30.- pro Kind



HOTEL HIRSCHEN
SINCE
1871
WILDHAUS

— SILVESTER-GALA-DÎNER —

Prussiens

auf dem Tisch

Vom Big Green Egg

Hausgeräucherte Taube

Kumquat / Frisée / Esskastanie / Rotkrautspik / Shiso-Kresse

Morchel-Crèmesuppe

Schwarzes Knoblauch-Öl / Kreuzkümmel / Toggenburger Coppa-Chip

Rochenflügel im Tempurateig

Curry-Emulsion / Kokosnuss / Baby Pak-Choi / Lappentang

Kir Breton

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere / Dry Apple Cider / Zitronen-Baiser

Vom 800°C-Beefer

Rindsfilet im Rotwein pochiert

Meaux-Senf-Jus / Steakhouse-Bratwurst-Kartoffel-Spiess / Brokkoli-Püree

Macadamia-Törtchen

Pistaziencrèmeis / Knusperhuppe / Nougat-Dominostein



HOTEL HIRSCHEN
SINCE
1871
WILDHAUS

— FONDUE CHINOISE —

Bunte Salatschüssel

mit Hirschen Haus- & Knoblauchdressing
(zum selber Schöpfen)

— — —

Zum Chinoise

Toggenburger Bio Weide Beef / Alpschwein / Schweizer Freiland-Poulet

Pilaw-Reis / Pommes Allumettes / Cornichons / Silberzwiebeln / Maiskölbchen
Cherry-Tomaten / Champignons / rote Chilischoten im Öl

Knoblauch-Chili-Dip / Cafe de Paris-Dip / Randen-Apfel-Dip / Cocktailsauce / BBQ-Sauce
7-Toggenburger-Kräutersauce / Honig-Pommery-Senf-Sauce

— — —

Coupe Colonel

Zitronen-Sorbet mit Vodka