

Ihr Weihnachtsessen im Chalet Max



Hotel Hirschen Wildhaus | Passhöhe | CH-9658 Wildhaus
+41 71 998 54 54 | www.hirschen-wildhaus.ch | info@hirschen-wildhaus.ch

Menu Hirschen – das Klassische

Nüsslisalat Chalet Max mit Kräuter-Croutons,
Ei und Knusperspeck sowie Hirschen-
Chnobli-Dressing

Riesling Schaumsuppe
mit Thymian und Zimt-Croutons

Von unserem 800°-Beef:

Ribeye vom Toggenburger Bio-Weide-Beef
mit Kartoffelgratin, Gemüsebouquet,
BBQ-Sauce und Alpen-Chimichurri

Dessertauswahl Chalet Max
(Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Cheese-
Cake, Lebkuchen-Mousse)

–

CHF 85.– pro Person

Menu Toggenburg – das Rustikale

Leicht Getrüffelte Seluner Äplersuppe
mit Alpen-Crème Fraîche

Cordon Bleu vom Toggenburger
Bergschwein gefüllt mit Landrauch-Schinken
und Unterwasser Extra Bergkäse, Rosmarin-
Country-Cuts und Broccoli

Dessertauswahl Chalet Max
(Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Cheese-
Cake, Lebkuchen-Mousse)

–

CHF 55.– pro Person

Menu Chalet Max – das Urchige

Salatschüssel Max mit dem legendären
Chalet Max-Dressing

Raclette à discretion mit Gschwellti und
verschiedem Essiggemüse
oder

Chalet Max Huusfondue, unser klassisches
Toggenburger Bergkäsefondue

oder

Fondue Chinoise à discretion

Dessertauswahl Chalet Max
(Schoggi-Mousse, Panna Cotta, Cheese-
Cake, Lebkuchen-Mousse)

–

CHF 60.– pro Person
CHF 85.– pro Person Chinoise

Geniessen Sie Ihren Anlass in urchig-gemütlichem Ambiente

Sichern Sie sich einen Termin für Ihre Weihnachtsfeier ab 8 Personen bei uns im
Chalet Max zwischen dem 1. November 2023 und dem 31. Januar 2024.

Kontaktieren Sie uns auf event@hirschen-wildhaus.ch oder per Telefon via
071 998 54 54. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Organisation zu unterstützen.



Ihr Weihnachtsessen in der Hirschen Stube



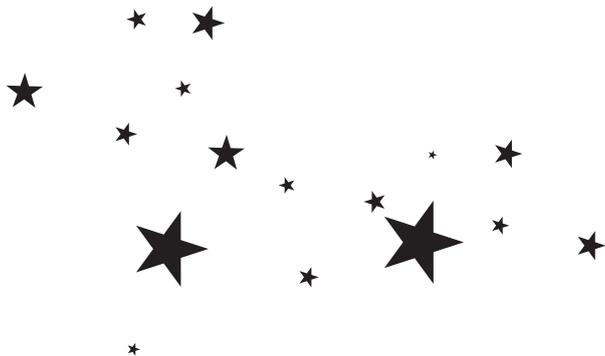
Hotel Hirschen Wildhaus | Passhöhe | CH-9658 Wildhaus
+41 71 998 54 54 | www.hirschen-wildhaus.ch | info@hirschen-wildhaus.ch

Geniessen Sie Ihren Anlass in stilvollem Ambiente

Unser Gourmet-Menu trifft genau Ihren Geschmack?

Dann sichern Sie sich einen Termin für Ihre Weihnachtsfeier ab
4 Personen in der Hirschen Stube Gourmet & Beiz zwischen dem
1. November 2023 und dem 31. Januar 2024.

Kontaktieren Sie uns auf event@hirschen-wildhaus.ch oder per
Telefon via 071 998 54 54. Wir freuen uns, Sie bei der Planung
und Organisation zu unterstützen.



Gourmet-Weihnachten in der Hirschen Stube

Amuse Bouches

Beef Tatar | Randen Tartar | Geissen Käse

Duo vom Lachs

Lachs Mousse & Gravad Lax
Pink Pepper | Rosmarin | London Dry Gin

Kartoffel Suppe

Blumenkohl | Mikro Kresse | Chips | Dill Öl

Hokkaido Risotto

Mascarpone | Chili | Gingerbread

Entrecôte Double sous vide

Triple Fries | Baby Gemüse | Portwein Jus
oder

Bodensee Hecht vom Grill

Pastinaken | Baby Gemüse | Beurre Blanc | dehydrierte Kapern
oder

Steinpilz Ravioli

Marsala | Salbei | Toggenburger Pecorino

Schneeball

Weisse Schokolade | Kokosnuss | Mango

—

Menu komplett CHF 120.–

5 Gänge CHF 100.–

4 Gänge CHF 85.–

Buchbar ab 4 Personen

Ihr Weihnachtsessen im Simply Thai



Hotel Hirschen Wildhaus | Passhöhe | CH-9658 Wildhaus
+41 71 998 54 54 | www.hirschen-wildhaus.ch | info@hirschen-wildhaus.ch

Menu 1

Gemischte Vorspeisenplatte:
hausgemachte Frühlingsrollen
gebackene Wantan-Teigtaschen
Pouletspiesschen
garniert mit frischem Salat

Gäng Päd Nüa

Rotes Thai Curry mit Rindfleisch

Gai Pad Piau-Wan

Gebratenes Poulet süss-sauer

Ba-Mie Lüang Pad Phak

Gebratene Nudeln mit Gemüse

–

CHF 55.– pro Person

Menu 2

Gemischte Vorspeisenplatte:
hausgemachte Frühlingsrollen
gebackene Wantan-Teigtaschen
Pouletspiesschen
garniert mit frischem Salat

Gäng Keow-Wan

Grünes Thai Curry mit Poulet

Pad Kaprau Nüa

Gebratenes Rindfleisch mit Basilikum

Gäng Kua Gung Sapparod

Ananascurry mit Garnelen

Ba-Mie Lüang Pad Phak

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Kokosnuss-Mousse mit Mango

–

CHF 75.– pro Person

Menu 3

Gemischte Vorspeisenplatte:
hausgemachte Frühlingsrollen
gebackene Wantan-Teigtaschen
Pouletspiesschen
garniert mit frischem Salat

Scharf-saure Garnelensuppe

Nüa Pad Nam-Man Hoi

Rindfleisch in Austernsauce

Gäng Kua Gung Sapparod

Ananascurry mit Garnelen

Gai Pad Med Ma-Muang Himapan

Poulet mit Cashewnüssen

Ba-Mie Lüang Pad Phak

Gebratene Nudeln mit Gemüse

Kokosnuss-Mousse mit Mango

–

CHF 95.– pro Person

Geniessen Sie Ihren Anlass in authentischem Ambiente

Sichern Sie sich einen Termin für Ihre Weihnachtsfeier ab 4 Personen bei uns im Simply Thai zwischen dem 15. November 2023 und dem 31. Januar 2024.

Kontaktieren Sie uns auf event@hirschen-wildhaus.ch oder per Telefon via 071 998 54 54. Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Organisation zu unterstützen.

