



Weinstube

by Stef

im Hotel Hirschen

Deine Event- und Hochzeitslocation im ♥ von Zürich

Apérovorschläge

"Classic"

CHF 15.00 pro Person

3 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert
(Fleisch und vegetarisch)

"Weinstube"

CHF 25.00 pro Person

2 Stück gefülltes Blätterteiggebäck assortiert (Fleisch und vegetarisch)
1 Toggenburger Chässchnitte
1 Tatar vom Weiderind im Knusperkorbchen
1 Canapé mit Frischkäse, Tomaten und Oliven

Stef's "Surprise"

CHF 40.00 pro Person

7 saisonal inspirierte Häppchen warm und kalt
mit Fleisch und vegetarisch

"Apéro riche"

CHF 60.00 pro Person

Tatar vom Weiderind
Toggenburger Chässchnitte
Crostini mit Baba Ganoush
Gemüsetatar im Knusperkorbchen
Saisonales Süsschen
2 Stück gefüllte Blätterteiggebäcke (Fleisch und vegetarisch)
Hackfleischbällchen an rassisger Tomatensauce
Saisonales Pasta-Gericht – lass dich überraschen
2 Stück Friandises assortiert

Stets beliebt bei unseren Gästen zu einem Glas Wein
Hirschenbrättli mit Käse und Wurst aus der Region

CHF 32.00 pro Person

Apérohäppchen

Unsere Häppchen werden frisch für Sie zubereitet. Deshalb sind sie (mit Ausnahme der mit * gekennzeichneten Speisen) jeweils immer in 10er Mengen bestellbar und können in der Regel nicht nachbestellt werden. Wir empfehlen 3 bis 5 Häppchen pro Person.

Klassisch	Preis pro Stück
Gefülltes Blätterteiggebäck *	CHF 5.00
Pilz, Spinat, Schinken, Lauch, Ratatouille	
Canapés :	
Thon, Ei oder Frischkäse mit Tomaten und Oliven	CHF 5.00
Crevetten oder Rauchlachs	CHF 6.00
Birewegge mit Tête de Moine und Quitte	CHF 5.00
Crevetten-Cocktail "Marie Rose"	CHF 5.00
Rauchlachstatar mit Dill und Sauerrahm	CHF 5.00
Tatar vom Weiderind	CHF 5.00
Fleisch-Pastete auf Waldorf-Salat	CHF 5.00
Dattel im Speckmantel	CHF 2.00
Chilli Grilly im Blätterteig	CHF 5.00
Vegetarisches Gemüsetatar im Knusperkörnchen	CHF 5.00
Frittata mit Kartoffeln und Frühlingszwiebeln	CHF 5.00
Toggenburger Chässchnitte	CHF 5.00
Crostini mit Baba Ganoush und marinierten Pilzen	CHF 5.00
Saisonales Süppchen	CHF 5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF 5.00
Schale mit marinierten Oliven *	CHF 8.00
Schale mit Chips *	CHF 6.00
Knabberplatte * mit 5 verschiedenen Knabbereien für 4-5 Personen (Chips, Nüssli, Gran Padano Möckli, Flûtes, Salzgebäck)	CHF 25.00
Friandises	CHF 4.00
Deluxe	
Entenleber-Terrine mit Süssweingelee	CHF 18.00
Thunfisch-Tataki auf Algensalat und Kimchicrème	CHF 12.00
Tatar vom Thunfisch mit Mango und Passionsfrucht	CHF 12.00
Tatar vom Simmentaler Rind mit Trüffel	CHF 18.00
Tataki vom Rindsfilet mit Trüffelcreme und Trüffel	CHF 18.00
Halbes Ei gefüllt mit Eimousse und Kaviar	CHF 18.00
Tatar vom Simmentaler Rind mit Kaviar	CHF 18.00

Flying Lunch & Dinner

Size S

2 Blätterteiggebäcke gefüllt
Randentatar mit Ziegenkäse
Stefs Käseschnittchen
Süppchen je nach Saison
Gehacktes mit Hörnli, Apfelmus und Sprinz
Saisonales Dessert
CHF 55.00 pro Person

Size M

2 Blätterteiggebäcke gefüllt
Tatar vom Weiderind im Knusperkorbchen
Stefs Käseschnitte
Süppchen je nach Saison
Gnocchi mit Erbsen, getrockneten Tomaten und Gemüseage
Coq au Vin (ohne Knochen) mit Gemüse, Champignon und Kartoffeln
Dessert saisonal inspiriert
CHF 67.00 pro Person

Size L

2 Blätterteiggebäcke gefüllt
Tatar vom Schottischen Rauchlachs mit Sauerrahm und Dill
Stefs Käseschnitte
Süppchen je nach Saison
Ravioli al Plin (Fleisch), Nussbitterschaum und Parmesan
Kalbshacktäschli mit Pilzrahmsauce und Kartoffelstampf
Tête de Moine auf Birrewegge mit Quitte
Dessert im Glas
CHF 79.00 pro Person

Flying-Gerichte zum Selber-Zusammenstellen

Kalbfleischpastete mit Sellerie-Apfelsalat und Hagenbutte	CHF 8.00
Gemüsetatar mit eingemachter Senfsaat und roten Zwiebeln	CHF 8.00
Currysalat vom Schweizer Poulet mit Mango und Granatapfel	CHF 8.00
Zürcher Weissweinsuppe im Tässchen serviert	CHF 8.00
Zitronengrassuppe mit Rahmhaube im Tässchen serviert	CHF 8.00
Bisque de Homard mit Cognac im Tässchen serviert	CHF 10.00
Gnocchetti Sardi mit Erbsen, Tomaten und Parmesan	CHF 12.00
Gehacktes mit Hörnli mit Apfelmus, Röstzwiebeln und Sprinz	CHF 13.00
Ravioli al Plin mit Fleischfüllung Nussbutter Schaum und Sprinz	CHF 15.00
Chässpätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	CHF 12.00
Kartoffel Gnocchi mit Gemüsesugo und Parmesan	CHF 12.00
Rindsfiletwürfel auf Spätzli mit Stroganoff-Sauce	CHF 18.00
Saucisson auf Kartoffel-Lauchgemüse	CHF 14.00
Fleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat ohne Mayo	CHF 12.00
Kalbhaxen-Ragout mit kleinem Gemüse und Kartoffeln	CHF 16.00
Joghurt-Panna Cotta mit saisonalen Früchten	CHF 8.00
Luftiges Schokoladenmousse	CHF 8.00
Brännli Crème nach Grossis Art mit gerösteten Mandeln	CHF 8.00
Thurgauer Süssmost-Crème	CHF 8.00

Wünschen Sie unser Sorglospaket?

Dann buchen Sie unser Inklusiv-Getränkeangebot:
4 dl Weisswein oder Rotwein (wird von uns ausgesucht),
Mineralwasser à discrétion und Kaffee
für zusätzliche CHF 55.00 pro Person

Unsere Spezialitäten für jeden Anlass

ab 10 Personen buchbar

"Tavolata Dolce Vita"

Ganz nach italienischem Vorbild servieren wir verschiedene Vorspeisen und gluschtige Hauptgänge in der Mitte des Tisches zum selber Schöpfen und Teilen. Der süsse Abschluss ist natürlich auch dabei. Lassen Sie sich überraschen!

3 Gänge
Vorspeise
Hauptgang
Süsses

CHF 72.00 pro Person

4 Gänge
Vorspeise
Suppe
Hauptgang
Süsses

CHF 85.00 pro Person

Serviert werden jeweils 3 bis 4 verschiedene Vorspeisen und 2 bis 3 Hauptgerichte, inklusiv vegetarischem Angebot und saisonal inspiriert. Die Zusammenstellung der Gerichte überlassen wir unserem Chef.

"Fleischfondue/ Fondue Chinoise"

Geniessen Sie einen geselligen und stimmungsvollen Abend im kleinen oder grösseren Kreis mit Freunden, Familie oder als Geschäft. Ob mit Fleisch oder vegetarisch: Sie haben die Wahl.

Blattsalat bunt gemischt je nach Saison mit Hausdressing

Fleisch: Rind, Kalb und Schweizer Poulet, 220g

Vegetarische Variante: saisonales

Marktgemüse und Pilze (Gemüsebouillon)

Chinoise Deluxe: Angus Beef, Wagyu und

Bison, 220g

Saucen: Pommery-Senf Karibik, rassige

Cocktail und Knoblauch

Beilagen: Inges Reissalat, Ofengemüse,

Kräuter-Knoblibaguette, Chips

Süsse Überraschung

Fleisch: CHF 79.00 pro Person

Vegetarisch: CHF 69.00 pro Person

Deluxe: CHF 109.00 pro Person

Wünschen Sie unser Sorglospaket?

Dann buchen Sie unser Inklusiv-Getränkeangebot:
4 dl Weisswein oder Rotwein (wird von uns ausgesucht),
Mineralwasser à discrétion und Kaffee
für zusätzliche CHF 55.00 pro Person.

Sollten unsere Vorschläge Sie nicht ansprechen, gehen wir gerne auf Ihre individuellen Bedürfnisse ein und stellen gemeinsam mit Ihnen ein Menü nach Ihrem Geschmack zusammen.

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen

Bitte stellen Sie ein einheitliches Menü zusammen, ausgenommen Vegetarier.

Stef's Menüempfehlung

CHF 75.00

Baby Lattich Caesar Style mit Croutons und Parmesan
Stef's Kalbshackbraten an Morchelrahm, Karotten und Kartoffelstampf
Grossis Brännli Crème mit gebrannten Mandeln

Vorspeisen

Blattsalat je nach Saison mit Tomätli, Radiesli und Kernen	CHF 16.00
Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelcrème und Parmesan	CHF 28.00
Tatar vom Simmentaler Rind mit Wachtelei und Huusbrot	CHF 26.00
Carpaccio vom Scampi mit Passionsfrucht und Zitronen-Gel	CHF 28.00
Peperoni, Tomaten, Zucchetti aus dem Ofen, Burrata & Pistazien	CHF 24.00
Zürcher Weissweinsuppe mit Rahmhaube und Croutons	CHF 14.00
Bisque de Homard mit Cognac	CHF 22.00

Hauptgänge

Stef's Kalbshackbraten an Morchelrahm, Karotten und Kartoffelstampf	CHF 44.00
Coq au Vin von der Poularde mit Gemüse und Kartoffeln	CHF 38.00
Kalbsinvoltni an Marsalajus, Ofengemüse und Bratkartoffeln	CHF 44.00
Kalbsrücken an Trüffeljus mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	CHF 56.00
Hausgemachte Ricotta Gnocchi mit Morcheln, Erbsen, Nussbutter	CHF 38.00

Dessert

Joghurt-Panna-Cotta mit sommerlichen Beeren	CHF 15.00
Grossis Brännli Crème mit gebrannten Mandeln	CHF 15.00
Weisses Schokoladenmousse mit Mango und Passionsfrucht	CHF 15.00
Apfel-Crumble im Glas, Apfelkompott mit Vanilleschaum	CHF 15.00
Kirschenkompott mit Schokoladeschaum	CHF 15.00

Gerne stellen wir auch mit Ihnen persönlich ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Zum Anstossen

Etwas Prickelndes...

Prosecco La Torretta extra dry DOC			75cl	CHF 65.00
Prosecco La Gioiosa alkoholfrei			75cl	CHF 55.00
Nothing left to lose	2023	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 85.00
Cava Gran Reserva Brut	2021	Pere Ventura, Katalonien	75cl	CHF 72.00
Crémant d'Alsace Brut		Fernand Engel	75cl	CHF 68.00
Champagner Bonnaire Rosé			75cl	CHF 98.00

Weissweine

Räuschling Lattenberg	2023	Zweifel Weine, Zürich	75cl	CHF 65.00
Räuschling	2023	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 69.00
Sauvignon Blanc	2023	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 68.00
Cuvée Blanche	2023	Diederik, Küsnacht	75cl	CHF 59.00
Pinot Blanc	2022	Diederik, Küsnacht	75cl	CHF 62.00
Petite Arvine	2023	Bercoula, Wallis	75cl	CHF 58.00
Grüner Veltliner	2023	Rabl, Kamptal	75cl	CHF 62.00
Chardonnay Ardèche	2022	Louis Latour, Burgund	75cl	CHF 62.00
Arneis Montebertotto	2023	Castello di Neive, Langhe	75cl	CHF 69.00
Verdejo La Almendrera	2024	Bodegas Val de Vid, Rueda	75cl	CHF 58.00

Roséwein

Rosé im Steinkrug	2023	Zweifel Weine, Zürich	75cl	CHF 65.00
-------------------	------	-----------------------	------	-----------

Rotweine

Pinot Noir	2022	Schwarzenbach, Meilen	75cl	CHF 74.00
Cuvée Rouge	2022	Diederik, Küsnacht	75cl	CHF 68.00
Ocioto Cuvée Rot	2022	Zweifel Weine, Zürich	75cl	CHF 72.00
Merlot Ciornico Oro	2022	Gialdi, Tessin	75cl	CHF 78.00
Château Neuf du Pape	2020	La Fagotière, Rhône	75cl	CHF 96.00
ComeMe C. Beretta	2022	Pasqua Vigneti, Veneto	75cl	CHF 58.00
Mare'ma	2020	Tenuta Fertuna, Toscana	75cl	CHF 78.00
Passi di Orma	2022	Podere Orma, Bolgheri	75cl	CHF 89.00
El Castro Reserva	2020	Altos de Rioja, Rioja	75cl	CHF 76.00
Valduero Crianza	2019	Valduero, Ribera del Duero	75cl	CHF 84.00
Pagos de Peñafiel	2018	Hijos de Antonio, Rib. del Duero	75cl	CHF 88.00
Timbre Reserva	2019	Barão de Vilar, Douro	75cl	CHF 72.00

Weitere Getränke

Mineralwasser mit/ ohne Kohlensäure			5.0dl	CHF 6.50
			10 dl	CHF 12.00

Softgetränke:

Cola, Cola Zero, Schorli, Tonic Water			3.3dl	CHF 6.00
Birra Moretti 4.6%			3.3dl	CHF 6.00
Bier Appenzeller „Säntis Kristall“ 5.2%			3.3dl	CHF 6.00
Bier Appenzeller „Leermond“ alkoholfrei			3.3dl	CHF 6.00

Haben Sie einen Weinwunsch? Wir organisieren Ihren Lieblingswein gerne für Sie.

Preis-, Jahrgangs- und Sortimentsänderungen vorbehalten.

Leitfaden für Ihren Anlass

Organisation

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Weinstube und Terrasse persönlich. Um die Details Ihres Anlasses zu besprechen, laden wir Sie gerne zu einem persönlichen Gespräch ein. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Besichtigungstermin unter reservation@weinstube-zuerich.ch.

Ablauf

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist nicht nur Ihnen, sondern auch uns ein Anliegen. Daher bitten wir Sie, geplante Reden, Showeinlagen oder Ähnliches mit uns abzustimmen.

Dekoration

Unsere Weinstube ist bereits mit Kerzen und Blumenschmuck dekoriert. Selbstverständlich dürfen Sie für Ihren Anlass Ihre selbstorganisierten Blumen vorbeibringen. Die Tische sind mit Tischtüchern festlich gedeckt.

Menü- und Weinempfehlung

Der kulinarische Höhepunkt einer jeden Feier ist das festliche Menü. Lassen Sie sich von unseren Menü- und Weinempfehlungen inspirieren. Bei der Auswahl und der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Teilen Sie uns bitte mit, falls Sie einen besonderen Wunsch haben. Nach Möglichkeit erfüllen wir Ihnen diesen sehr gerne. Unsere Weinauswahl ist klein, aber fein. Haben Sie einen besonderen Weinwunsch, können wir Ihnen diesen, falls möglich, gerne organisieren.

Miete für Weinstube/Terrasse

Montag bis Samstag

- a) 10 bis 20 Personen: CHF 300.00 – ab einer Mindestkonsumation von CHF 1250.00 entfällt die Miete.
- b) 21 bis 40 Personen: CHF 500.00 – ab einer Mindestkonsumation von CHF 2250.00 entfällt die Miete.

Sonn- und Feiertage

Auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Gemietet werden können die Weinstube im Untergeschoss des Hotels Hirschen und/oder die Dachterrasse für maximal 40 Personen. Die Dachterrasse steht Ihnen bis 21:45 Uhr zur Verfügung (Nachtruhe) und die Weinstube bis 23:30 Uhr. Da die Weinstube sich im Hotel Hirschen befindet, muss ab diesem Zeitpunkt die Nachtruhe aus Rücksichtnahme für die Hotelgäste zwingend eingehalten werden.
2. Reservationen und die dadurch vereinbarten Leistungen sind bindend, sobald sie schriftlich (per E-Mail) durch die Weinstube by Stef / Chefan GmbH (in der Folge «Weinstube») der veranstaltenden Partei bestätigt worden sind.
Provisorische Buchungen halten wir maximal zwei Wochen offen. Sollte für das gleiche Datum eine Neuansfrage eingehen, behalten wir uns das Recht vor, eine definitive Entscheidung innerhalb von zwei Tagen zu verlangen.
3. Sämtliche für die Durchführung eines Anlasses wichtigen Angaben wie Menü- und Weinwahl, Bestuhlung, Tisch- und Saaldekoration und anderes sind der Weinstube spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung per E-Mail bekannt zu geben.
4. Die definitive Teilnehmerzahl ist uns spätestens 72 Stunden vor dem Veranstaltungstermin schriftlich mitzuteilen. Änderungen der vereinbarten Leistungen müssen ebenfalls spätestens 72 Stunden vor dem Veranstaltungstermin der Weinstube schriftlich gemeldet werden. Die angemeldete Personenzahl wird verrechnet. Im Unterlassungsfall gilt die zuletzt schriftlich vereinbarte Gästezahl als Rechnungsgrundlage. Bei zusätzlichen Teilnehmenden wird die Anzahl Menüs respektive der vereinbarte Pauschalbetrag für die anwesenden Personen in Rechnung gestellt.
5. Annullationen werden wie folgt in Rechnung gestellt:
 - a) Bis 30 Tage vor dem Datum des Anlasses: keine Kosten
 - b) 29 bis 15 Tage vor dem Datum des Anlasses: 50 % der vereinbarten Leistungen
 - c) 14 bis 8 Tage vor dem Datum des Anlasses: 75 % der vereinbarten Leistungen
 - d) 7 bis 1 Tag vor dem Datum des Anlasses: 100 % der vereinbarten LeistungenDer Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: vereinbarte Leistungen multipliziert mit der vereinbarten Personenzahl.
6. Die Weinstube und die Terrasse sind ausschliesslich unseren Gästen vorbehalten, welche unsere Dienstleistungen und unser Speisen- und Getränkeangebot in Anspruch nehmen. Speisen und Getränke sind von der Weinstube zu beziehen. Selbst mitgebrachte Getränke und Speisen können nicht im Haus oder der Terrasse konsumiert werden. Dies gilt insbesondere auch für Gäste von Ziviltrauungen. In besonderen Fällen kann, vorbehaltlich einer Servicegebühr bzw. eines Korkengeldes, eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.
7. Hat die Weinstube Grund zur Annahme, dass der Anlass den normalen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf der Weinstube gefährdet, kann der Anlass durch die Weinstube entschädigungslos abgesagt werden.
8. Die veranstaltende Partei haftet für sämtliche Schäden und Verluste, die durch ihn oder seine Gäste verursacht werden. Die Weinstube lehnt jede Haftung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Die Versicherung mitgebrachter Objekte, Kleider und Materialien ist Sache der veranstaltenden Partei.
9. Es gibt **eine** Gesamtrechnung (kein Einzelkasso). Diese ist vor Ort in bar oder mit gängigen Debit- oder Kreditkarten zu begleichen. Im Fall einer schriftlichen Rechnung ist diese ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen zu bezahlen. Je nach Art und Grösse des Anlasses ist vom Veranstalter eine Vorauszahlung oder eine Garantie zu leisten. Die Höhe der Vorauszahlung richtet sich nach dem voraussichtlichen Rechnungsbetrag.
10. Die AGB gelten als integrierender Bestandteil der Bankettbestätigung.
11. Gerichtsstand ist Zürich.

Zürich, Februar 2025