

MENÜ-VORSCHLÄGE

FÜR GRUPPEN AB 15 PERSONEN

Zauberne zum Hirschen

Das Hirschen-Team & die
Familie Perret freuen sich
auf Ihren Besuch!



Wir freuen uns, Sie bei uns
begrüssen zu dürfen!
Ihre Familie Perret



Seit 1925 begrüsst Sie die Familie Perret in der
Taverne zum Hirschen – und 2005 eröffneten wir
die 1st choice Bar neben unserem Restaurant.
Wir freuen uns auf viele weitere spannende &
genussvolle Jahre mit Ihnen.



INHALTSVERZEICHNIS

		Seite
Geschätzte Gäste	Wissenswertes	2
Apéro	Häppchen	3
Apéro als Event		4
Suppen / Salate		5
Vorspeisen		6
Menüs mit Tellerservice	Vereine, Leidessen, Gesellschaften	7 - 8
Bankett-Menüs	Familienfeiern, Feste, Vereine	9 - 10
Fest-Menüs		11
Fondues	bis max. 40 Personen	12
Buffet / Brunch	ab 25 Personen	13
Weisswein/Schaumwein		14
Rotwein		15
Desserts		16
Hirschen-Stübli	Bestuhlungs-Varianten	17
Hirschen-Zimmer	Bestuhlungs-Varianten/Preise	18
Hirschen-Saal	Bestuhlungs-Varianten	19 - 21
Hirschen-Saal	Informationen/Preise	22
Technik Hirschen-Saal / Outdoor Inventar		23
Chronik		24 - 25
1st choice Bar Öffnungszeiten		26 - 27
Die Hecke / The Bar Trailer		28
Hirschen-Produkte		29
Taverne zum Hirschen Öffnungszeiten		30

UNSERE STARKEN PARTNER

Beck Lyner	Top CC Winterthur
Danko Aadorf	Weinkellerei Höri
Ricklis Kaffeerösterei	Bauer Bosshart Stürzikon
Erb Getränke Winterthur	Divino Winterthur
Strasser Weine Benken	GZT Gemüsezentrale
Landi Züri Unterland	Ricklis Kaffeerösterei



GESCHÄTZTE GÄSTE

Für Ihren Anlass haben wir eine grosse Auswahl zusammengestellt. Unsere Küche legt grossen Wert auf frische und regionale Produkte. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern unserer Menü-Vorschläge.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne und versuchen, auch Ihre individuellen Wünsche zu erfüllen!

Wir freuen uns, Sie schon bald als Gast in der Taverne zum Hirschen begrüssen zu dürfen!

WISSENSWERTES

- Gerne dekorieren wir Ihre Tische klassisch. Falls Sie eine festliche Blumendekoration oder eine eigene Tisch-Deko wünschen, dürfen Sie diese gerne mitbringen.
- Für Ihren Anlass erstellen und drucken wir auf Wunsch ein Menü-Blatt.
- Viele unserer Gerichte sind auf Wunsch glutenfrei oder laktosefrei erhältlich..
- Bei unseren Bankett-Menüs servieren wir als Gemüse-Garnitur sechs verschiedene, frische Gemüsesorten.
- Bitte melden Sie uns spätestens eine Woche vor dem Anlass Ihre einheitliche Menü-Wahl. Wir bitten um Verständnis, dass wir pro Gesellschaft nur ein einheitliches Menü servieren können.
Dies gilt nicht für Kinder, Vegetarier und Allergiker.
- Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.
- Sämtliche Angaben von Preisen werden unter dem Vorbehalt von Preisänderungen, Tippfehlern, Irrtümern und Marktentwicklungen gemacht. Preise inkl. MwSt.



APÉRO

HÄPPLI

Salzgebäck		pro Schale	5.00
Chips		pro Schale	5.00
Nüssli		pro Schale	5.00
Schinkengipfeli		pro Stück	2.50
Käseküchlein		pro Stück	2.10
Mini-Party-Pizza		pro Stück	2.00
Käse-Quiche		pro Stück	3.30
Canapé	Fleisch	pro Stück	3.90
	Lachs	pro Stück	3.90
	Vegi	pro Stück	3.50
Gemüse-Dips mit Sauce		Platte für ca. 10 Pers.	42.00
Party-Brot		für ca. 10 Pers.	59.00



FLEISCH DEKLARATION

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Südamerika, Irland
Geflügel	Schweiz, EU
Fisch	Schweiz, Deutschland, Kasachstan



APÉRO ALS EVENT

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen Ihren individuellen Apéro oder Flying Dinner. Diesen führen wir auch gerne für Sie im freien durch.

Vom Firmen- bis zum Hochzeits-Apéro, wir finden mit Ihnen die passende Variante. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, gerne stellen wir ein individuelles Angebot zusammen.

SCHALEN

- Oliven
- Getrocknete Tomaten
- Parmesan
- Datteln im Speckmantel



SANDWICHES

- Party-Brote Lang
- Party-Brote Rund



SPIESSLI KALT

- Melonen-Rohschinken-Spiessli
- Käse-Trauben Spiessli
- Früchte-Spiessli
- Tomaten-Mozzarella-Spiessli



HAUPTGANG

- kleine Portion Weissweinrisotto
- Hackbälleli mit Kartoffelstock
- Pommes frites mit Wurst-Mix Scheiben
- Satay-Pouletspiessli



DESSERT

- Hausgemachtes Schoggimousse
- Kleiner Fruchtsalat
- Cornets mit Vanilie-Crème
- Zitronencake



SUPPEN

Hirschen Weissgold Schaumsuppe	10.50
Most-Suppe	10.50
Tomatencrème-Suppe	10.50
Minestrone	10.50
Bouillon	natur 9.00
	mit Flädli 10.50
	mit Eierstich 10.50
Bündner Gerstensuppe	10.50
	mit Wienerli 12.50
Karotten-Ingwer-Suppe	10.50
Zwiebel-Suppe	9.50
Basler Mehlsuppe	9.50
Gemüsecrème-Suppe	9.50
Gazpacho	10.50

SALATE

Grüner Salat	8.00
Kleiner gemischter Salat	8.50
Gemischter Salat	12.50
Tomaten-Salat	11.50
Caprese	Tomaten, Mozzarella 13.50
Haus-Salat	Champignons, Speck, Cherry-Tomaten 13.50



VORSPEISEN

KALTE VORSPEISEN

Bündner-Plättli mit Coppa, Salami, Rohschinken, Ei, Tomate, Käse, etc.		17.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum		17.50
Melone mit Rohschinken saisonal		16.00
Spargeln mit Rohschinken saisonal, auch als Spargel-Salat mit Rohschinken		18.50
Roastbeef mit Tartarsauce		21.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum Toastbrot		18.00
Rinds-Tartar	als Vorspeise	22.50
Toastbrot	als Hauptgang	35.50
Ceasar Salad	als Vorspeise	18.50
Parmesan, Croûtons, Speck	als Hauptgang	27.50

WARME VORSPEISEN

Lasagne Bolognese Tomatensauce	16.00
Spargeln überbacken saisonal, Sauce Hollandaise, Rohschinken	19.50
Zanderchnusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	19.50
Spaghetti all'arrabbiata mit geriebenem Käse	13.50



MENÜS MIT TELLERSERVICE

Für Vereine, Gesellschaften & Leidessen.

In Kombination zu unseren Menüs empfehlen wir:

kleiner gemischter Salat	8.50
kleine Gemüse-Beilage	6.00
zweite Beilage	3.50

1. Rahmschnitzel	Schwein	27.00
Butternudeln	Kalb	39.00
2. Panierte Schnitzel	Schwein	26.00
Pommes frites	Kalb	39.00
3. Piccata Milanese	Schwein	27.00
Spaghetti Napoli	Kalb	40.00
4. Züri-Geschnetzeltes	Schwein	26.00
Hausgemachte Spätzli	Kalb	39.00
5. Poulet-Geschnetzeltes		26.00
an rassiger Currysauce		
im Reisring		
6. Thurgauer-Geschnetzeltes	Schwein	27.00
Apfel-Rahmsauce	Kalb	40.00
Hausgemachte Spätzli		
7. Steak mit Kräuterbutter	Schwein	28.50
Pommes frites	Kalb	41.50
8. Entrecôte an Pfefferrahmsauce	Rind	41.00
Butternudeln		
9. Cordon bleu	Schwein	28.50
Pommes frites	Kalb	41.50



10.	Ungarisches Gulasch Cremige Polenta	Rind	26.50
11.	Heisser Bein-Schinken Kartoffelsalat kleine, bunte Salatgarnitur		22.50
12.	Heisser Fleischkäse Kartoffelsalat kleine, bunte Salatgarnitur		21.50
13.	Hirschenteller Trockenfleisch, Schinken, Käse, etc.		21.50
14.	Zwei Schweins-Schnitzel nature Salatgarnitur		27.00
15.	Schweins-Steak mit Kräuterbutter Salatgarnitur		30.50
16.	Gemüse-Piccata an Tomatensauce Polenta		22.00
17.	Rinds-Gehacktes mit Hörnli Apfelmus		21.50
18.	Pastetli mit Brätchügeli Erbsli und Rüebl		19.50
19.	Zanderchnusperli Salzkartoffeln, Spinat		34.50
20.	Spaghetti-Plausch à discrétion Bolognese, Napoli, Carbonara		21.00
21.	Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock Erbsli & Rüebl		26.50



BANKETT-MENÜS MIT NACHSERVICE

Die Gemüsegarntur besteht bei allen Bankett-Menüs aus sechs verschiedenen, frischen Gemüsesorten.

In Kombination zu unseren Bankett-Menüs empfehlen wir:

kleiner gemischter Salat	8.50
zweite Beilage	3.50

1. Braten an Rotweinsauce	Rind	39.50
Hausgemachter Kartoffelstock	Kalb	41.50
Gemüsegarntur	Schwein	34.50

2. Roastbeef mit Sauce Béarnaise		46.00
Bratkartoffeln		
Gemüsegarntur		

3. Steak an Morchelrahmsauce	Schwein	36.00
Hausgemachte Spätzli	Kalb	49.00
Gemüsegarntur		

4. Walliser-Steak (Tomate, Raclettekäse)	Schwein	35.00
Croquettes	Kalb	48.00
Gemüsegarntur		



5.	Hirschen-Cordon bleu mit scharfem Salami und Appenzeller Käse Pommes frites Gemüse garnitur	Schwein Kalb	36.00 49.00
6.	Piccata Milanese Safran-Risotto Gemüse garnitur	Schwein Kalb	34.00 47.00
7.	Schweinsfilet an Sauce Béarnaise Pilaw-Reis Gemüse garnitur		41.50
8.	Kalbsfilet-Medaillon an Rahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur		54.00
9.	Chateaubriand mit Kräuterbutter überbacken Bratkartoffeln Gemüse garnitur		58.00
10.	Trois-Filet Rinds-, Schweins-, Kalbs-Medaillon an Sauce Béarnaise Pilaw-Reis Gemüse garnitur		61.00



FEST-MENÜS

Diese Menüs sind lediglich Vorschläge.
Gerne können Sie ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen.

FEST MENÜ 1

Rauchlachs mit
Meerrettichschaum



Bouillon mit Flädli



Lasagne



Kleiner gemischter Salat



KALBSFILET-MEDAILLON

Sauce Béarnaise

Pilaw-Reis

Gemüsegar nitur



Vacherin-Glacé-Torte

FEST MENÜ 2

Bündner-Plättli



Weissgold Schaumsuppe



Zanderchnusperli

Salzkartoffeln



Salat Caprese



ROASTBEEF

Sauce Béarnaise

Pommes frites

Gemüsegar nitur



Gebrannte Crème

FEST MENÜ 3

Most-Suppe



Kleiner gemischter Salat



SCHWEINS-CORDON BLEU

Pommes frites

Gemüsegar nitur



Mini Coupe

FEST MENÜ 4

Minestrone



Grüner Salat



KALBS-PICCATA-MILANESE

Safran-Risotto

Gemüsegar nitur



Caramelchöpflli



FONDUES

Bis max. 40 Personen

Preise pro Person

KÄSEFONDUE



Klassisch 25.50
Feuerwehr mit Savelat 28.50

serviert mit unserem
hausgemachten Hausbrot

mit neuen Kartoffeln + 3.50
weitere Beilagen + 6.50
(eingelegtes Gemüse)

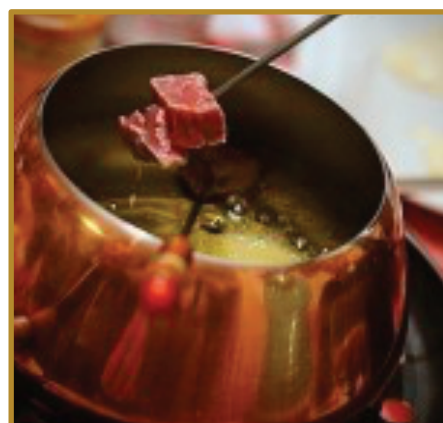
FONDUE CHINOISE



Rind, Schwein,
Kalb & Poulet 48.00

mit diversen Saucen
Pommes frites & Reis à discrétion

FONDUE BOURGUIGNONNE



Rind 52.00

mit diversen Saucen
Pommes frites & Reis à discrétion



BUFFET

Ab 25 Personen stellen wir für Ihr Fest ein individuelles Buffet nach Ihren Vorlieben zusammen. Gerne stellen wir dieses auch nur für einzelne Gänge zusammen. Preise pro Person auf Anfrage.

BEISPIEL-BUFFET MIT BANKETT-SERVICE

VORSPEISEN-BUFFET

Lachs
Geräucherte Forelle
Fleischplatte
Diverse Salate
Diverse Brote



HAUPTGANG/BANKETTSERVICE

Kalbs-Steak
an Morchelrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

DESSERT-BUFFET

Käseplatte
Fruchtsalat
gebrannte Crème
Mini-Cremeschnitten

BRUNCH

AB 25 PERSONEN GENIESSEN SIE EIN REICHHALTIGES BRUNCH-BUFFET.

BRUNCH KLEIN

42.00

Buttergipfeli
Butterzopf
Kleine Brötli
Weggli
Butter
Nutella

Konfitüren
Speck
Käseplatte
Fleischplatte
Fruchtsalat
Birchermüsli

Joghurts
Cornflakes
Kaffee / Tee
Fruchtsäfte
Mineral mit/ohne

BRUNCH GROSS zusätzlich zum kleinen Brunch

62.00

Laugenbrötli
Rührei
Rösti

Wurstli
Rauchlachs
Roastbeef

Schoggicrème
Caramelchöpfli
Kuchen



WEISSWEINE

SCHWEIZ

		7.5 dl
Weiss-Gold Hirschen	Winterthur	38.00
Unser Hauswein	Riesling x Sylvaner, Pinot Gris	
Chardonnay	Benken	42.00
Strasser Benken ZH	Chardonnay	
		5 dl
Fechy	Murinet	24.50
Gold-Feder	Winterthur	25.00
Unser Federweisser	Blauburgunder	

SCHAUMWEIN

ITALIEN

Terre di Rai extra Dry	Venetien	49.00
Casa Vinicola Botter Carlo	Glera	

DEUTSCHLAND

Blanc de Blancs	alkoholfrei	35.00
Carl Jung	Chardonnay	



ROTWEINE

7.5 dl

SCHWEIZ

Hirschen Wein

Unser Hauswein

Winterthur

Pinot Noir

36.00

Hirschen Barrique

Unser edler Hauswein

Winterthur

Pinot Noir

52.00

SPANIEN

Rioja Vega

Bodega Rioja Vega

Rioja

Tempranillo, Graciano

49.00

La Colorada Ribera Crianza

Bodegas López Cristóbal

Ribera del duero

Merlot, Tempranillo

69.00

ITALIEN

Ripasso Valpolicella DOC

Zeni

Veneto

Corvina, Rondinella, Corvinone

46.00

Toscana

Azienda Uggiano

Toscana

Sangiovese, Canaiolo

46.00

PORTUGAL

Fortissimo Tinto

Casa Santos Lima

Alentejo

Petit Verdot, Syrah Tourigna

57.00

Monte do Zambujeiro

Quinta do Zambujeiro

Alentejo

Aragonez, Trincadeira, Cabernet

52.00

Haben Sie einen Wunsch? Zögern Sie nicht, uns anzusprechen. Zusammen mit unseren starken Weinpartnern finden wir sicher den richtigen Wein für Ihren Anlass.



DESSERTS

Frischer Fruchtsalat	mit Rahm	8.50
Mini-Coupe Fruchtsalat mit einer Kugel Glace Vanille/ Erdbeer		9.50
Caramelchöpfli	mit Rahm	8.50
Gebrannte Crème	mit Rahm	8.50
Hirschen Single Malt Parfait		14.50
Schwarzwäldertorte	10 Personen	79.00
Rüeblitorte	10 Personen	59.00
Zitronencake	12 Personen	59.00
Ananas mit Zitronensorbet	saisonal	11.50
Käseplatte	pro Person	17.00
Apfelstrudel mit Vanilleglace		12.50
Schoggichüechli mit Vanilleglace		12.50
Vacherin-Glace-Torte	10 - 12 Personen	89.00
	mit Zucker-Bild	+ 45.00
Vacherin-Hochzeits-Torte	ca. 50 Personen	490.00
	hausgemacht, 5-stöckig	
	mit Brautauflauf	+ 30.00
Dessert-Buffer kleine Variationen		,
Caramelchöpfli, Cremeschnitte, Fruchtsalat	klein	14.50
+ Schoggimousse	mittel	17.50
+ Apfelstrudel	gross	20.50
+ Schwarzwälderschnitte	ich liebe Dessert	23.50

Haben Sie einen Dessert-Wunsch?
Unsere Patisserie ist sehr kreativ,
bitte sprechen Sie uns darauf an.



HIRSCHEN-STÜBLI

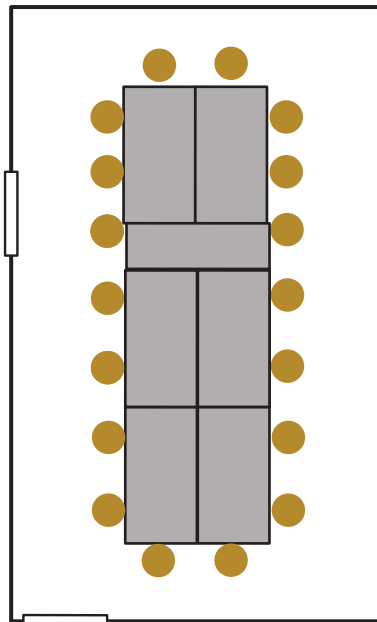
Das Hirschen-Stübli im Parterre neben dem Restaurant bietet Platz für max. 24 Personen. Dieser Raum ist ideal für kleine Familienfeiern, Vereine, Wandergruppen, Besprechungen etc.

Für Präsentationen steht Ihnen ein Frame TV mit diversen Anschlüssen zur Verfügung.

Die Raum-Miete für Schulungen, Sitzungen, Seminare etc. ohne Essen verrechnen wir CHF 150.00 pro 3 Stunden.

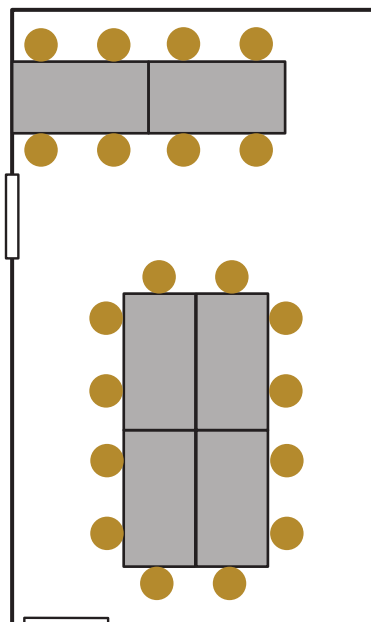
VARIANTE 1

10 - 20 Personen



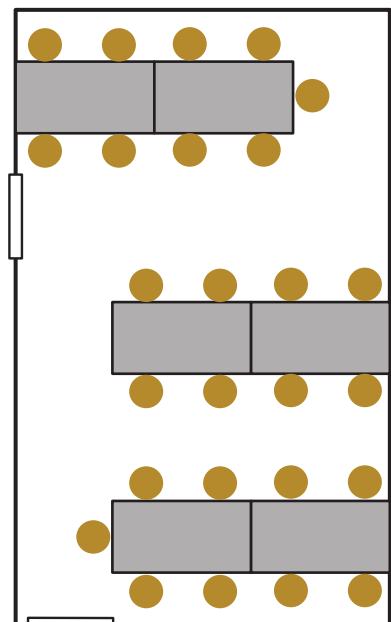
VARIANTE 2

max. 20 Personen



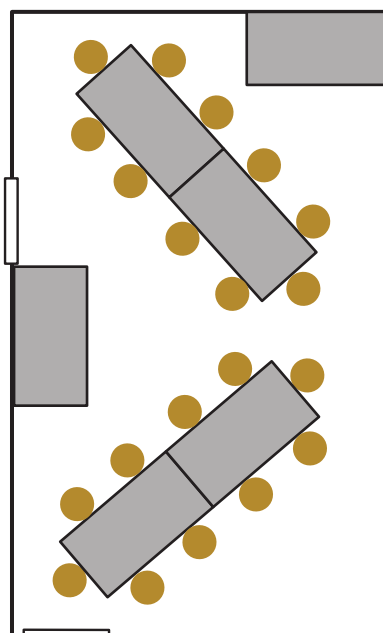
VARIANTE 3

max. 26 Personen



VARIANTE 4

max. 20 Personen



HIRSCHEN-ZIMMER

Das Hirschen-Zimmer im 1. Obergeschoss (kein Lift) bietet Platz für max. 20 Personen. Dieser Raum ist ideal für Sitzungen, kleine Familienfeiern, Vereine, Wandergruppen, Besprechungen etc.

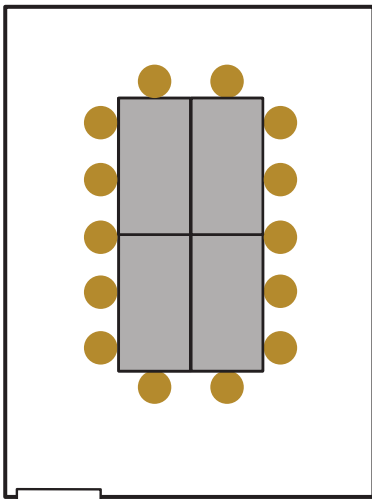
Helles Zimmer, mit schöner Aussicht, hilfreiche Infrastruktur für geräumiges Denken. Das ist unser Hirschen-Zimmer.

Für Präsentationen steht Ihnen ein Frame TV mit diversen Anschlüssen zur Verfügung.

Die Raum-Miete für Schulungen, Sitzungen, Seminare etc. verrechnen wir CHF 150.00 pro 3 Stunden.

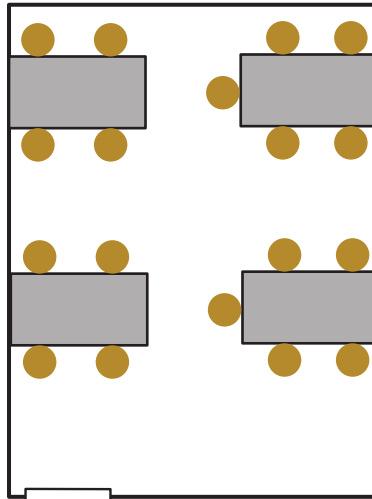
VARIANTE 1

max. 14 Personen



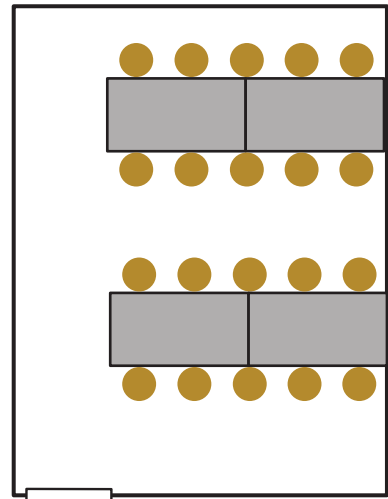
VARIANTE 2

max. 18 Personen



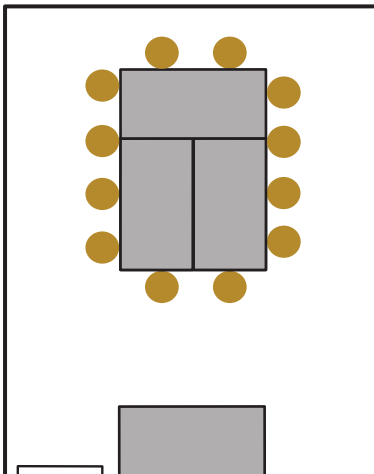
VARIANTE 3

max. 20 Personen



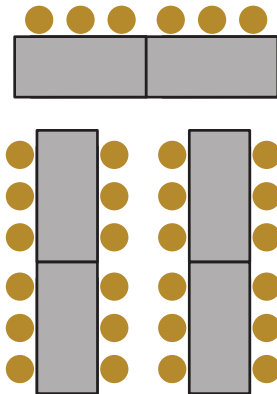
VARIANTE 4

max. 12 Personen



HIRSCHEN-SAAL

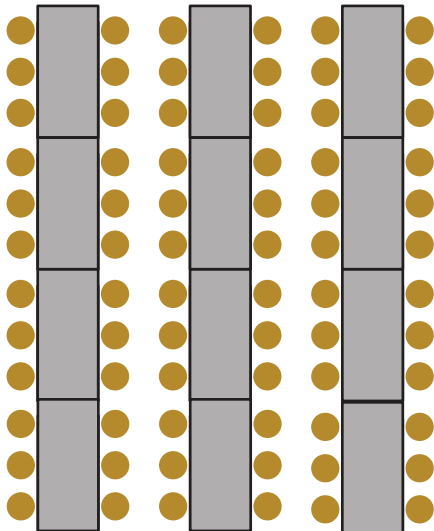
Gerne bedienen wir Sie auch in unserem Saal im
1. Obergeschoss (kein Lift) ab 25 bis 96 Personen.
Bitte beachten Sie die Hirschen-Saal Infos.



VARIANTE 1

GV Bestuhlung

Für 25 bis 80 Personen.

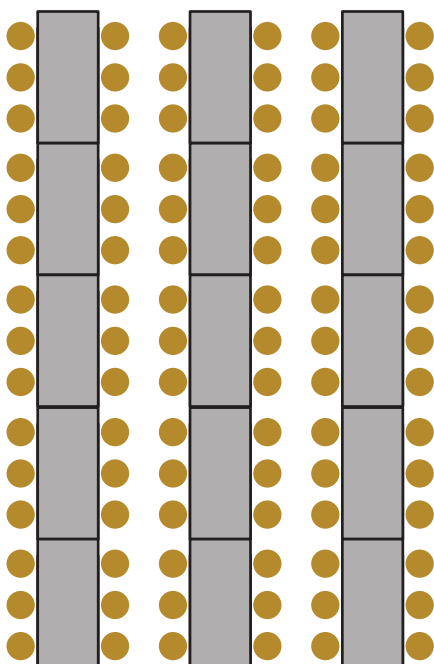


VARIANTE 2

Tellerservice 72 Personen

Bankettservice 66 Personen

Hier hat es noch Platz für die
Vorstandtische einer GV oder
einen Apéro-Tisch.



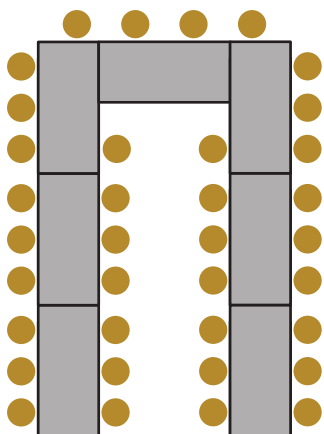
VARIANTE 3

Tellerservice 96 Personen

Bankettservice 84 Personen

Falls Sie mit mehr Personen
rechnen, können wir hier um
zusätzlich 6 Personen
erweitern.



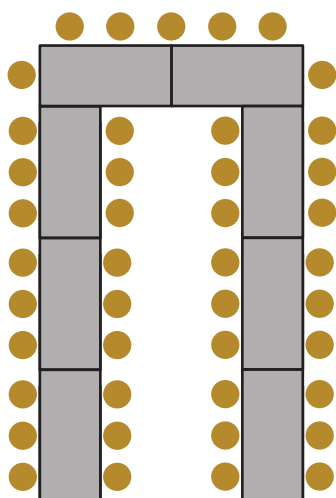


VARIANTE 4

Tellerservice 36 Personen

Bankettservice 34 Personen

Hier hat es genügend Platz für einen Apero-Tisch und Musik mit Tanzfläche.



VARIANTE 5

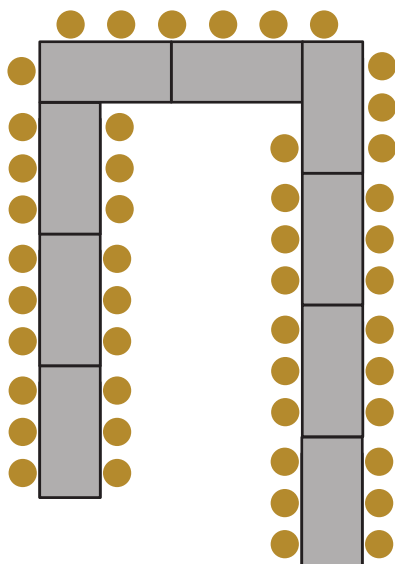
Tellerservice 43 Personen

Bankettservice 39 Personen

Diese Variante ist noch um einen oder zwei Tische erweiterbar.

Tellerservice 55 Personen

Bankettservice 51 Personen



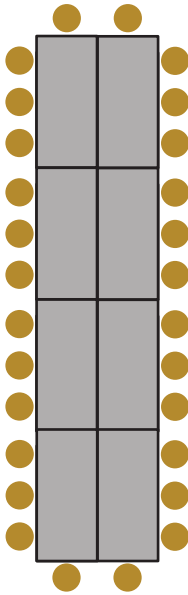
VARIANTE 6

Tellerservice 47 Personen

Bankettservice 43 Personen

Hier hat es genügend Platz für einen Apero-Tisch.



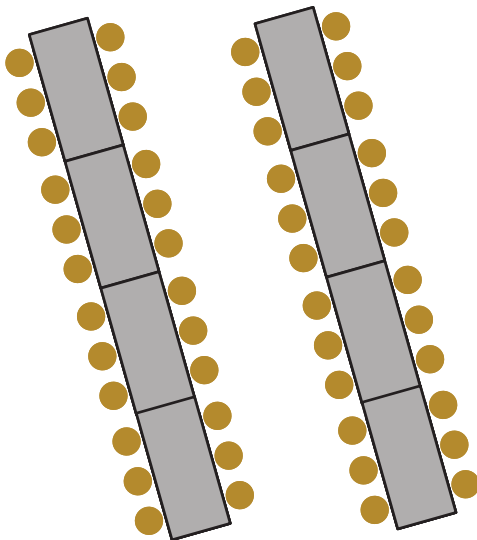


VARIANTE 7

Tellerservice 28 Personen

Bankettservice 26 Personen

Diese Bestuhlung eignet sich bestens für Familien-Feste.



VARIANTE 8

Tellerservice 48 Personen

Bankettservice 44 Personen

Schöne Bestuhlung für ein Weihnachtsessen. Genügend Platz für einen Apero.



HIRSCHEN-SAAL INFO

BITTE BEACHTEN SIE...

- bei einer Veranstaltung im Hirschen-Saal gilt eine Mindest-Konsumation von CHF 1500.00 (keine zusätzlich Saal-Miete). Falls die Mindest-Konsumation nicht erreicht wird, verrechnen wir eine Saal-Miete:
 - für Vereine CHF 250.00 pro 3 Stunden
 - für Firmen/Private CHF 320.00 pro 3 Stunden
- unsere Öffnungszeiten, diese finden Sie auf der letzten Seite. Für Anlässe bis in die Morgenstunden ergibt sich ein Mehraufwand für Verlängerung und Personalkosten. Für jede weitere Stunde nach Mitternacht verrechnen wir 100.00 CHF pro Stunde zusätzlich.
- dass Sie uns spätestens eine Woche vor dem Anlass das einheitliche Menü, sowie die Personenzahl melden.
- dass Sie uns bei einem Mittagessen, den Saal ab 17.00 Uhr für eine weitere Veranstaltung wieder zur Verfügung stellen.
- dass wir Kerzenwachs-Tropfen auf den Stoff-Tischtüchern vermeiden wollen. Wir bitten Sie, keine Wachskerzen mitzubringen.
- dass wir keine Umkleideräume für Musiker etc. haben.
- dass sich der Saal im ersten Stock befindet, leider steht kein Personenlift zur Verfügung.
- dass wir für mitgebrachte Weine ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche in Rechnung stellen. Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir 6.50 CHF pro Person.
- dass kurzfristige Absagen Kosten verursachen, wir verrechnen individuell einen Anteil.

Für das Vertrauen, das Sie uns entgegen bringen, danken wir Ihnen herzlich und freuen uns sehr, Sie und Ihre Bekannten, Verwandten und Freunde bei uns in der Taverne zum Hirschen begrüßen zu dürfen.



HIRSCHEN-SAAL TECHNIK

Für Technik verrechnen wir einen Kostenanteil.

Beamer:	40.00 CHF
Mikrofon-Anlage klein:	50.00 CHF
Mikrofon-Anlage gross:	90.00 CHF
Musik über vorhandne Boxen (Spotify)	kostenlos

OUTDOOR INVENTAR

Partyzelte Hirschen 3 x 3 Meter	50.00
Partyzelte Hirschen 4 x 4 Meter	80.00
Air-Tent Hirschen 6 x 6 Meter	400.00
Sonnenschirme Hirschen	0.00
Stehtische mit Husse weiss	pro Tisch 40.00
Stehtische Hirschen mit Schirm	pro Tisch 40.00



CHRONIK

Die Taverne spielte in Wülflingen schon seit **1530** eine große Rolle, war es doch der Ort, wo die neusten Nachrichten verbreitet wurden. Hier besprach man den Lauf der Dinge und die Angelegenheiten der Gemeinde. Hier feierte man Hochzeiten und traf sich an Feiertagen zu einem Trunk. Ihr jeweiliger Inhaber musste dem Gerichtsherrn im Schloss jährlich eine Abgabe entrichten. Als alleiniger Inhaber des Tavernenrechtes hatte der Wirt die Gewähr, dass in der Gemeinde keine weitere Wirtschaft ohne sein Einverständnis entstehen durfte. Im Jahre **1829** wurde das Tavernenrecht auf den heutigen Hirschen übertragen.

Dessen Besitzer war zu jenem Zeitpunkt Jakob Frey.

1864 übernahm Heinrich Müller die Taverne zum Hirschen.

1923 wurde die Liegenschaft von Fritz Büchi übernommen.

Fräulein Ida Benz, geboren **1899**, war als Angestellte tätig.

Gerne hätte sie das ihr lieb gewordene Gasthaus gekauft, aber woher das Geld nehmen? Zusammen mit ihren Geschwistern bot sie **1925** ihr ganzes Ersparnis an, um die nötige Anzahlung zu leisten. Unter der Regie von Ida Benz florierte der Wirtschaftsbetrieb und so konnte sie ihren Geschwistern das geliehene Geld bald zurückerstatten. Ein um die Straßenecke wohnhaft gewesener Zimmermann namens Emil Perret, geboren **1904**, zeigte sich als sehr guter Gast im Hirschen. Der Rest ist Geschichte...

1929 wagten Ida und Emil den Schritt ins Eheglück. Im Geschäftsbetrieb ergänzten sie sich gut. Ida Perret kümmerte sich um die Wirtschaft und Emil Perret leitete den Milch- und Käsehandel. Auch privat lief es rund. **1930** kam Emil jun. und **1932** Ida zur Welt. Die jungen Perret's mussten schon früh im Betrieb mithelfen. **1953** starb im Alter von nur 49 Jahren Vater Perret. Auf Emil jun. lastete nun vermehrte Arbeit und Verantwortung. **1956** heiratete er Thea Geier. Sie brachte bereits gute Kenntnisse vom Wirtefach mit und fand sich im Hirschen schnell zurecht. Die Buben Emil **1958** und André **1960** wurden geboren. Im Jahre **1969** wurde der Hirschen komplett umgebaut. Der Charakter dieser Zeit ist bis heute zu spüren. **1978** starb die Großmutter Ida Perret, die erste Käuferin der Familie. **1983** heiratete Emil Perret jun. seine Susanne Zureich. Noch im selben Jahr kam Angela zur Welt.



1984 übernahmen Susi und Emil in dritter Generation das Ruder. Der weitere Nachwuchs liess nicht lange auf sich warten, Andreas **1985** und Michael **1987** erblickten das Licht der Welt. **2004** feierte Susanne und Emil ihr 20-jähriges Wirte-Jubiläum. Die vierte Generation half schon tatkräftig mit. Angela arbeitete im Service und Andreas half in der Küche. Michael, der jüngste Sohn, steckte zu dieser Zeit in der Ausbildung zum Informatiker und gestaltet seit diesem Zeitpunkt unsere Website, später folgten das Kassen- sowie das Reservation-System.

Am 1. September **2005** eröffnete Andreas Perret neben dem Hirschen die 1st choice Bar. Die beiden Betriebe ergänzen sich bestens. Angela wird Mutter von zwei Kindern, Sandra **2007** und Roman **2009**. Im August **2009** schloss der ehemalige Hirschen-Wirt Emil Perret sen. seine Augen für immer.

Sein Andenken lebt in vielen wunderbaren, handgefertigten Werken, den wundervollen Bildern sowie in den schmiedeeisernen Skulpturen weiter, die der Taverne zum Hirschen auch heute noch den speziellen Charakter verleihen.

2014 heiratete Andreas Perret seine langjährige Freundin Stefanie Huber. **2015** feierte die Familie Perret ihr 90-jähriges Jubiläum mit einem großen Fest. Im Dezember **2015** werden Stefanie & Andreas stolze Eltern von Yanik. Die 1st choice Bar & die Taverne zum Hirschen wurden am 01.01.**2016** zu einem Betrieb zusammengelegt und von Stefanie & Andreas Perret geführt. Seit der Übernahme wurden diverse Umbauten und Erneuerungen am Gebäude durchgeführt. Im Sommer **2020** wird Elina geboren. **2020** entsteht aus den ehemaligen Kinderzimmern von Angela und Michael das Hirschen-Zimmer zur Ergänzung der anderen Räume. Während der Corona-Schliessung **2021** haben wir die Zeit genutzt und sehr vieles in eigener Handarbeit erneuert, wie zum Beispiel das Buffett im Hirschen-Saal und das Hirschen-Stübli. Im November **2022** verstarb Thea Perret.

Die Hecke, unser Bar Trailer, wurde **2022** gebaut, dieser erweitert unser Angebot mit einem coolen Barwagen für Feste. Mit dem stetigen Wachstum wurden **2023** die Betriebe Taverne zum Hirschen, die 1st choice Bar und Die Hecke in der Aktiengesellschaft GastroPerret AG zusammengeführt. Im Jahr **2025** feierten wir mit einem grossen Fest das 100-jährige Jubiläum der Familie Perret auf der der Taverne zum Hirschen und das 20-jährige Bestehen der 1st choice Bar.





Gerne begrüßen wir Sie gleich nebenan zum Apéro oder empfangen Sie nach dem feinen Essen in der Taverne zum Hirschen zum Schlummertrunk.

Lindenplatz 2a
8408 Winterthur
052 222 35 15
info@1choice.ch
www.1choice.ch



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag	geschlossen
Dienstag	17.00 - 00.30 Uhr
Mittwoch	17.00 - 00.30 Uhr
Donnerstag	17.00 - 00.30 Uhr
Freitag	17.00 - 01.30 Uhr
Samstag	17.00 - 01.30 Uhr
Sonntag	geschlossen





IHR EVENT NICHT BEI UNS?

Gerne empfehlen wir uns mit Die Hecke für deinen coolen Event
- wo fast immer du möchtest!



WWW.DIEHECKE.CH • INFO@DIEHECKE.CH

**DU WILLST IM RAUM WINTERTHUR FEIERN?
HECKEN WIR WAS AUS?
WIR HABEN DEN BAR TRAILER UND FREUEN UNS SCHON,
MIT DIR ZU HECKEN!!**



UNSERE HIRSCHEN PRODUKTE-

ENTDECKE UNSERE EINZIGARTIGEN KREATIONEN

WEINE

Hirschen Weiss-Gold
Hirschen Gold-Feder
Hirschen Pinot Noir
Hirschen Pinot Noir Barrique

SPIRITUOSEN

Hirschen Single Malt Whisky
Hirschen Vieille Prune
Hirschen Vieille Poire
Hirschen Spiced Rum

Kaffee

Muntermacher



Taverne zum Hirschen

Lindenplatz 2
8408 Winterthur
052 222 18 80
www.taverne-zum-hirschen.com
info@taverne-zum-hirschen.com



ÖFFNUNGSZEITEN



Montag	8.00 - 13.30 Uhr
Dienstag	geschlossen
Mittwoch	8.00 - 23.00 Uhr
Donnerstag	8.00 - 23.00 Uhr
Freitag	8.00 - 24.00 Uhr
Samstag	8.00 - 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 - 21.00 Uhr



Auf Ihren Besuch freut sich die Familie Perret
mit dem Hirschen-Team!

