

PLATS & BOISSONS



Bienvenue à la

Zaverne zum Hirschen

Notre équipe vous renseigne volontiers sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à nous consulter.

Nos plats sans gluten 🌾 et végétariens 🌿 sont signalés. Merci de prévenir notre équipe à l'avance si vous souhaitez des plats sans gluten.

La famille Perret et toute l'équipe du Hirschen vous souhaitent un bon appétit.

SOUPES

✓ Velouté au vin Hirschen Weissgold 	10.50
Soupe du jour	7.50
Bouillon nature	9.00
Bouillon à l'œuf	10.50

SALADES

✓ Salade verte		8.00
✓ Petite salade mêlée		8.50
✓ Salade mêlée		12.50
✓ Salade de tomates		11.50
✓ Grande assiette de salades		19.00
Salade de cervelas	nature	11.50
	richement garnie	21.00
Salade de cervelas et de fromage	nature	13.50
	richement garnie	23.00
✓ Salade de fromage	nature	12.50
	richement garnie	22.00
Salade de bœuf bouilli	nature	13.50
	richement garnie	23.00
Salade de thon	nature	12.50
	richement garnie	22.00

HIT

Salade cervelas-fromage Hirschä	avec frites	21.00
Salade composée Hirschä	garnie de viande des Grisons	24.00

 Nos salades sont aussi disponibles sans gluten. Pain sans gluten +1.50



CLASSIQUES DU HIRSCHEN

🌿	Omelette nature		16.50
🌿	Omelette aux champignons		18.00
🌿	Omelette aux dés de tomates		18.00
🌿	Omelette au jambon		18.00
		avec une grande garniture de salade	27.50
		avec frites	25.50
🌿	Assiette de légumes		19.00
🌿	Raviolis aux cèpes à la crème		19.50
🌿	Frites	portion	7.50
		grande portion	14.50
		saladier	19.50
🌿	Fondue au fromage, dès 2 personnes	par personne	25.50
🌿	Fromage d'Italie poêlé		11.00
		avec deux œufs au plat	17.50
		avec deux œufs au plat et frites	25.00
🌿	Rösti au fromage à raclette		16.00
		avec deux œufs au plat	22.50
🌿	Œufs au plat	1 œuf	4.50
		2 œufs	6.50

TOASTS

Jambon-fromage	au jambon et au fromage	16.50
Hawaii	au jambon, à l'ananas et au fromage	18.00
Valaisan	au jambon, aux tomates et au fromage	18.00
🌿 Végé	aux légumes et au fromage	18.00
🌿 Ratatouille	à la ratatouille et au fromage	18.00
🌿 Champignons	aux champignons et au fromage	18.00



SANTÉ & FORME

Assiette plaisir	Médailлон de filet de bœuf, beurre aux herbes avec garniture de salade ou légumes	40.50
Assiette énergie	Entrecôte au beurre aux herbes avec garniture de salade ou légumes	36.00
Assiette gourmande	Escalope de veau au beurre aux herbes avec garniture de salade ou légumes	36.00
Assiette Nemo	Beignets de sandre avec garniture de salade ou légumes	33.00
Assiette tonus	Cordon-bleu de porc avec garniture de salade ou légumes	30.50
Assiette monsieur	Steak de porc au beurre aux herbes avec garniture de salade ou légumes	30.50
Assiette madame	Escalope panée avec garniture de salade ou légumes	27.50
Assiette fitness	Escalope nature avec garniture de salade ou légumes	27.00
Assiette tétras	Cordon-bleu de volaille avec garniture de salade ou légumes	26.00
Assiette estivale	Cervelas poêlé avec garniture de salade ou légumes	18.50

PLATS FROIDS

Assiette Hirschen		21.50
✓ Portion d'emmental et de gruyère		15.00
Fromage d'Italie froid		9.00
Lard paysan	en morceau	9.50
	en tranches	13.00

PLATS CHAUDS

BŒUF	Entrecôte au beurre aux herbes Frites et garniture de légumes	41.00
	Entrecôte à la crème au poivre Pâtes	41.00
	Médailillon de filet de bœuf, beurre aux herbes Frites et garniture de légumes	45.00
VEAU	Steak de veau à la crème Pâtes	41.50
	Émincé de veau à la zurichoise Rösti	39.00
	Escalope de veau au beurre aux herbes Frites et garniture de légumes	43.00
PORC	Escalope à la crème Pâtes	27.00
	Escalope panée Frites et garniture de légumes	29.50
	Steak au beurre aux herbes Frites	28.50
	Cordon-bleu Frites	28.50
	Escalope nature Frites	25.00
POULET	Cordon-bleu Frites	24.00
	Nuggets de poulet Frites	17.50
POISSON	Fish and Chips Beignets de sandre avec frites	31.00



SANDWICHES AU PAIN MAISON

Jambon	6.50
Salami	6.50
Fromage d'Italie	6.50
✓ Fromage	7.00
Viande des Grisons	7.50
Jambon cru	7.50
Sandwich à l'escalope, beurre aux herbes	14.50

POUR LES PETITS

Demandez notre carte pour enfants.

Schnipo	Petite escalope avec frites	12.00
Simpsons	Saucisses de Vienne avec frites	10.00
Dinky-Winky	Nuggets de poulet avec frites	12.00
Bugs-Bunny	Escalope nature, nouilles et sauce crème	13.50
	Un peu de salade	+2.50
	Un peu de légumes	+2.50

ACCOMPAGNEMENTS

Pâtes	7.50
Frites	7.50
Rösti	8.50
Garniture de légumes	sur une assiette séparée 8.50
	sur l'assiette du plat 6.00

PROVENANCE

Porc	Suisse
Veau	Suisse
Bœuf	Suisse, Amérique du Sud, Irlande
Volaille	Suisse, UE
Poisson	Suisse, Allemagne, Kazakhstan
Pain, croissants, petits pains, etc.	Suisse
Pain de mie	Suisse, UE

Tous les prix sont en CHF, TVA comprise.

Sous réserve de modifications des produits et des prix.



BOISSONS FROIDES

MINÉRALES

		2 dl	3 dl	5 dl
AU VERRE	Eau de table gazeuse	3.70	4.30	5.40
	Thé froid/Coca-Cola/Citro	3.70	4.30	5.40
	Sinalco Zero	3.70	4.30	5.40
	Shorley/Citro	3.70	4.30	5.40
BOUTEILLES	Rivella rouge/bleu		3.3 dl	4.60
	Rivella rouge		5 dl	5.50
	Coca-Cola/Zero		3.3 dl	4.60
	Jus de pomme		3.3 dl	4.60
	Schweppes Tonic/Bitter Lemon		2 dl	4.60
		3.3 dl	5 dl	10 dl
	Eau minérale Goba, gazeuse/plate	4.60	5.50	10.50

BIÈRE

		2 dl	3 dl	5 dl
PRESSION	Quöllfrisch blonde	4.10	4.80	6.80
BOUTEILLES	Quöllfrisch blonde		5 dl	6.90
	Spezli Sântis Kristall		3.3 dl	6.00
	Sonnwendlig sans alcool		3.3 dl	5.70
	Schwarzer Kristall		3.3 dl	6.50
BLANCHE	Bière blanche Appenzeller		5 dl	7.10
	Bière blanche Appenzeller sans alcool		5 dl	7.10

CIDRE

MÖHL	Cidre naturellement trouble		5 dl	6.80
	Cidre naturellement trouble sans alcool		5 dl	6.80

DIVERS

		2 dl	3 dl	5 dl
	Jus d'orange	3.90	4.50	7.50
	Sirop	1.50	2.50	3.50
	Eau du robinet	1.50	2.50	3.50

APÉRITIF

	Coupe de mousseux		8.50
	Aperol Spritz		9.50
	Campari Spritz		9.50
	Mimosa, prosecco et jus d'orange		8.50
	Vin blanc spritz, doux/sec		8.50
	Aperitivo Senza sans alcool		8.50
	Sanbitter sans alcool		5.50
	Sanbitter sans alcool avec supplément		7.50



VINS AU VERRE

VINS ROUGES

		1 dl	5 dl	7.5 dl
SUISSE	Hirschen Blauburgunder 	5.10	25.00	36.00
	Notre vin maison			
	Hirschen Fass Gold 	6.90	34.00	46.00
	Notre vin maison raffiné, élevé en fût de whisky			
ITALIE	Ripasso Valpolicella	7.00	34.50	46.00
	Zeni, Veneto			
	Toscano	7.00	34.50	46.00
	Poggio Petroso			

VINS BLANCS

		1 dl	5 dl	7.5 dl
SUISSE	Hirschen Weiss Gold 	5.50	26.00	38.00
	Riesling x Sylvaner, Pinot Grist			
	Chardonnay	6.90	34.00	45.00
	Strasser Benken			
	Hirschen Gold Feder 	5.10	25.00	
	Blanc de noirs, Pinot Noir			
	Féchy	4.90	24.50	
	Murinet			

VIN ROSÉ

		1 dl	5 dl	7.5 dl
SUISSE	Oeil de Perdrix	4.90	24.50	
	du Valais			
ITALIE	Chiaretto	6.90	34.00	45.00
	Zeni, Veneto			

MAGNUM

				15 dl
ITALIE	Ripasso Valpolicella			89.00
	Zeni, Veneto			

VIN DE DESSERT

			1 dl	5 dl
SUISSE	Johannisberg Saint-Martin		12.50	59.00
	Valais			



VINS EN BOUTEILLE

VINS ROUGES

7.5 dl

SUISSE	Hirschen Blauburgunder 	Winterthur	36.00
	Notre vin maison	Pinot Noir	
ESPAGNE	Hirschen Fass Gold 	Winterthur	46.00
	Notre vin maison raffiné	Pinot Noir	
	LC Crianza	Ribera del Duero	69.00
	Bodegas López Cristóbal	Merlot, Tempranillo	
	Rioja Vega	Rioja	49.00
	Bodega Rioja Vega	Tempranillo, Graciano	
	Alaya Tierra	Albacete	74.00
	Bodegas Atalaya	Garnacha	
ITALIE	Ripasso Valpolicella DOC	Veneto	46.00
	Zeni	Corvina, Rondinella, Molinara	
	Toscane	Toscane	46.00
	Azienda uggiano	Canaïolo, Sangiovese	
PORTUGAL	Fortissimo Tinto	Alentejo	57.00
	Casa Santos Lima	Petit Verdot Syrah Tourigna Nacional	
	Monte do Zambujeiro	Alentejo	52.00
	Quinta do Zambujeiro	Aragonez Tinta Caida Trincadeira	

VINS MOUSSEUX

7.5 dl

ITALIE	Terre di Rai	Veneto	49.00
	Ca'di Rajo	Glera	
ALLEMAGNE	Blanc de Blancs sans alcool	Rheingau	35.00
	Carl Jung	Chardonnay	
FRANCE	Laurent Perrier Brut	Champagne	89.00
	Laurent Perrier	Pinot Noir Chardonnay Petit Meunier	
FRANCE	Ruinat Brut	Champagne	110.00
	Ruinart	Pinot Noir Chardonnay Petit Meunier	
FRANCE	Ruinat Blanc de Blanc	Champagne	175.00
	Ruinart	Chardonnay	
FRANCE	Dom Pérignon Vintage	Champagne	299.00
	Dom Pérignon	Pinot Noir Chardonnay	



CAFÉS SPÉCIAUX

	2cl	4cl
Schümli Pflümli	7.50	9.50
Café à l'Amaretto	8.50	10.50
Café au Baileys	8.50	10.50

SPIRITUEUX

			2 cl	4 cl
APÉRITIF	Martini blanc	16,0 %		7.50
	Cynar	16,5 %		7.50
	Campari	23,0 %		7.50
	Supplément apéritif			+ 2.00
DIGESTIF	Appenzeller	29,0 %		7.50
	Pastis	45,0 %		7.50
	Ramazzotti	30,0 %		7.50
	Limoncello	30,0 %		7.50
	Calvados	40,0 %	6.50	11.50
EAUX-DE-VIE	Cognac Remy Martin	40,0 %	8.50	14.50
	Eau-de-vie de fruits à pépins	40,0 %	4.50	7.00
	Eau-de-vie aux herbes	37,5 %	4.50	7.00
	Kirsch	37,5 %	5.00	7.50
	Prune / pruneau	37,5 %	5.00	7.50
DIVERS	Williams	37,5 %	5.00	7.50
	Baileys	17,0 %		8.50
	Amaretto	28,0 %		8.50
	Vodka	40,0 %		10.00
	Gin 27	43,0 %		12.00
	Rhum blanc	37,5 %		10.00
	Jack Daniels	40,0 %		12.00

LONG DRINKS

Gin Tonic	4 cl	14.00
Vodka Red Bull	4 cl	14.00
Whisky Cola	4 cl	14.00
Wändli Whisky Cola	2 cl	7.50



CAFÉS & BOISSONS LACTÉES

Café	crème, grains Hirschen-Muntermacher		3.90	
	décaféiné		4.20	
	mélange (crème fouettée)		4.90	
	à l'eau-de-vie	2 cl	7.00	
		4 cl	9.00	
	Lutz (café léger à l'eau-de-vie)	2 cl	6.50	
		4 cl	8.50	
Espresso	crème		3.90	
	double		6.50	
	Macchiato		4.30	
	Latino, café au lait froid		4.40	
	à la grappa	2 cl	7.00	
		4 cl	9.00	
Café au lait	bol		4.40	
	Cappuccino		4.60	
	Latte macchiato		4.90	
	décaféiné		+ 0.30	
Thé	nature, au choix		3.90	
	crème ou citron		4.10	
	au rhum	2 cl	6.30	
		4 cl	8.30	
Punch	Rhum / orange / pomme, sans alcool		3.90	
	Punch au rhum avec alcool	2 cl	6.30	
		4 cl	8.30	
Lait		3 dl	5 dl	
	Lait froid	4.10	5.20	
	Chocolat / Ovomaltine froid	4.40	5.50	
	Lait chaud	4.30		
	Chocolat / Ovomaltine chaud	4.60		
Divers		2 dl	3 dl	5 dl
	Jus d'orange	3.90	4.50	7.50
	Sirop	1.50	2.50	3.50
	Eau du robinet	1.50	2.50	3.50



PRODUITS HIRSCHEN



Nos produits Hirschen sont élaborés en étroite collaboration avec la brasserie Locher. Chaque goutte est unique, soigneusement sélectionnée et d'une qualité incomparable. Ces spécialités raffinées vieillissent toutes dans nos fûts de vin Hirschen. Disponibles uniquement chez nous, elles promettent une expérience de dégustation exclusive.



HIRSCHEN Single Malt 47.2 % Vol.

Vieilli dès 2018 dans un fût de premier remplissage de xérès Oloroso de Jerez, en Espagne, ce whisky développe des notes de fruits secs, de noix et de chêne épicé. Il est sublimé par une finition en fût de chêne français ayant contenu notre Hirschen Blauburgunder. Unique, authentique et impossible à reproduire.

2 cl 8.00 CHF

4 cl 15.00 CHF



HIRSCHEN Vieille Prune 40 % Vol.

Cette fine eau-de-vie de pruneau a vieilli en fût de chêne Hirschen. Affinée avec des prunes séchées, elle offre une texture merveilleusement veloutée. Son arôme riche de pruneau révèle une légère note boisée et une douceur évoquant la compote et la confiture de prunes. En bouche, elle est fruitée et souple, intensément marquée par le pruneau. La finale est longue, persistante, douce et fruitée.

2 cl 7.00 CHF

4 cl 12.50 CHF



HIRSCHEN Vieille Poire 40 % Vol.

La Vieille Poire a mûri en fût de chêne Hirschen dans la fraîcheur de notre cave, développant un arôme de poire particulièrement harmonieux et complexe. Une subtile bonification arrondit délicatement cette eau-de-vie, créant un équilibre entre le goût typique de la poire et une note élégante et douce. Moins sucrée que notre Vieille Prune, elle est intensément fruitée et offre une belle complexité aromatique.

2 cl 7.00 CHF

4 cl 12.50 CHF



HIRSCHEN Spiced Rum 33 % Vol.

Vieilli en fût de chêne Hirschen, affiné au miel de Wülflingen et arrondi par la douceur des dattes. Au nez, une touche de pistache lui confère une finesse particulière. Un plaisir chaleureux et généreux, à la complexité équilibrée et aux délicates notes épicées.

2 cl 6.50 CHF

4 cl 11.50 CHF



GRAPPA

MOST UVE MISTE

40 % Vol.

Issue de plusieurs cépages, au bouquet fruité et à la saveur agréablement délicate.

2cl 8.00CHF 4cl 14.00CHF



MOST AMARONE BARRIQUE

40 % Vol.

Un arôme noble, marqué par une fine note de vanille. Épicée et fruitée en bouche, avec des arômes souples et ronds. Élevée en fût de chêne.

2cl 10.00CHF 4cl 18.00CHF



MOST BAROLO BARRIQUE

40 % Vol.

Une élégante noblesse aux notes florales et légèrement épicées. La distillation traditionnelle et les 18 mois d'élevage en fût de chêne donnent à cette grappa Most une expression aromatique unique et une finale ronde et harmonieuse.

2cl 10.00CHF 4cl 18.00CHF



GIRALE CHARDONNAY BARRIQUE 40 % Vol.

Un léger élevage sous bois se marie avec finesse au caractère floral de cette grappa. Des arômes de poire, d'amande et de cerise mûre lui apportent une élégante profondeur, un caractère affirmé et une longue persistance en bouche.

2cl 12.00CHF 4cl 20.00CHF



HISTOIRE

Depuis **1530**, la taverne joue un rôle important à Wülflingen. On y diffusait les dernières nouvelles, discutait de l'actualité et des affaires de la commune, célébrait les mariages et se retrouvait autour d'un verre les jours de fête. Le propriétaire devait verser une redevance annuelle au seigneur du château, détenteur des droits de justice. Seul titulaire du droit de taverne, l'aubergiste avait l'assurance qu'aucun autre établissement ne pouvait ouvrir dans la commune sans son accord. En **1829**, ce droit fut transféré à l'actuel Hirschen.

Il appartenait alors à Jakob Frey. Heinrich Müller reprit la Taverne zum Hirschen en **1864**, puis Fritz Büchi acquit la propriété en **1923**. Ida Benz, née en **1899**, y était employée. Elle rêvait d'acheter cette auberge devenue si chère à son cœur, mais où trouver l'argent ? En **1925**, elle réunit toutes ses économies et celles de ses frères et sœurs pour verser l'acompte nécessaire. Sous sa direction, l'affaire prospéra et elle put bientôt les rembourser. Emil Perret, un charpentier né en **1904** et habitant au coin de la rue, devint un client très assidu du Hirschen. La suite appartient à l'histoire... Ida et Emil se marièrent en **1929**. Ils se complétaient bien : Ida gérait l'auberge, Emil le commerce de lait et de fromage. La vie de famille était heureuse aussi. Emil junior naquit en **1930** et Ida en **1932**. Les jeunes Perret aidèrent très tôt dans l'entreprise. En **1953**, leur père mourut à 49 ans seulement. Emil junior dut assumer davantage de travail et de responsabilités. En **1956**, il épousa Thea Geier, qui connaissait déjà bien le métier et trouva vite sa place au Hirschen. Leurs fils Emil et André naquirent en **1958** et **1960**. En **1969**, le Hirschen fut entièrement rénové ; l'esprit de cette époque se ressent encore aujourd'hui. Grand-mère Ida Perret, première acquéreuse de la famille, décéda en **1978**. En **1983**, Emil Perret junior épousa Susanne Zureich. Angela naquit la même année.

En **1984**, Susi et Emil prirent les rênes, représentant la troisième génération. La famille s'agrandit avec Andreas en **1985** et Michael en **1987**. En **2004**, Susanne et Emil fêtèrent leurs 20 ans à la tête de l'auberge. La quatrième génération participait déjà activement : Angela au service, Andreas en cuisine. Michael, le cadet, suivait une formation en informatique. Depuis lors, il s'occupe de notre site internet, puis des systèmes de caisse et de réservation.

Le 1er septembre **2005**, Andreas Perret ouvrit le 1st choice Bar à côté du Hirschen. Les deux établissements se complètent parfaitement. Angela devint maman de Sandra en **2007** et de Roman en **2009**. En août **2009**, l'ancien aubergiste Emil Perret senior s'éteignit. Son souvenir demeure dans ses magnifiques créations artisanales, tableaux et sculptures en fer forgé qui donnent encore son caractère particulier à la Taverne zum Hirschen. En **2014**, Andreas épousa Stefanie Huber, sa compagne de longue date. En **2015**, la famille Perret célébra son 90e anniversaire par une grande fête. En décembre **2015**, Stefanie et Andreas devinrent les heureux parents de Yanik. Le 01.01.**2016**, le 1st choice Bar et la Taverne zum Hirschen fusionnèrent en une seule entreprise, dirigée par Stefanie et Andreas Perret. Depuis la reprise, de nombreux travaux de transformation et de rénovation ont été réalisés. Elina naquit à l'été **2020**. En **2020**, les anciennes chambres d'Angela et de Michael devinrent le Hirschen-Zimmer, complétant nos autres salles. Durant la fermeture liée au coronavirus en **2021**, nous avons rénové beaucoup de choses nous-mêmes, dont le buffet du Hirschen-Saal et le Hirschen-Stübli. Thea Perret décéda en novembre **2022**. Construite en **2022**, notre remorque-bar Die Hecke enrichit notre offre avec un bar mobile original pour les fêtes. Avec leur croissance continue, la Taverne zum Hirschen, le 1st choice Bar et Die Hecke furent réunis en **2023** au sein de la société anonyme GastroPerret AG. En **2025**, une grande fête célébra les 100 ans de la famille Perret à la Taverne zum Hirschen et les 20 ans du 1st Choice Bar. Ce fut magnifique !





La Taverne zum Hirschen avec son tilleul de 170 ans, abattu en **1943**. Cette photographie date de **1880**.



En **1900** déjà, la Taverne zum Hirschen était un lieu de rencontre apprécié.



Cette photographie de **1920** montre l'ancienne enseigne de l'auberge. Elle est aujourd'hui accrochée à droite de l'entrée. Admirez aussi la belle peinture murale.



En **1945**, un marronnier se dressait devant la Taverne zum Hirschen. Abattu en **2016**, son bois a été transformé en table pour le 1st choice Bar. Au premier plan, l'ancienne fontaine du village.



En **2018**, la Taverne zum Hirschen rayonne toujours de toute sa splendeur.



Taverne zum Hirschen

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



HORAIRES D'OUVERTURE



Lundi	8.00 - 13.30
Mardi	fermé
Mercredi	8.00 - 23.00
Jeudi	8.00 - 23.00
Vendredi	8.00 - 24.00
Samedi	8.00 - 23.00
Dimanche	10.00 - 21.00

Pour les groupes : demandez nos suggestions de menus.



Le Hirschen-Stübli, au rez-de-chaussée, accueille jusqu'à 24 personnes.



Le Hirschen-Zimmer, au 1er étage, accueille jusqu'à 20 personnes.



Le Hirschen-Saal, au 1er étage, accueille les groupes de 25 à 96 personnes.

Merci de votre visite à la Taverne zum Hirschen !
La famille Perret et son équipe vous souhaitent bon appétit et santé !

