Speisen & Getränke

Herzlich willkommen in der

Taverne zum Hirschen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage.
Unsere glutenfreien und vegetarischen Gerichte sehen Sie gekennzeichnet. Bitte informieren Sie jedoch vorgängig unser Service-Personal, wenn Sie glutenfreie Speisen wünschen.
Die Familie Perret und das ganze Hirschen-Team wünschen "en Guetä".

Our menu in English and French is available on our website.
Notre carte en anglais et en français est disponible sur notre site internet.

Suppen

Hirschen Weissgold Schaumsuppe		10.50
Tagessuppe		7.50
Bouillon nature		9.00
Bouillon mit Ei		10.50

Salate

Grüner Salat		8.00
Kleiner gemischter Salat		8.50
Gemischter Salat		12.50
Tomaten-Salat		11.50
Grosser Salatteller		19.00
Wurst-Salat	einfach	11.50
	reich garniert	21.00
Wurst-Käse-Salat	einfach	13.50
	reich garniert	23.00
Käse-Salat	einfach	12.50
	reich garniert	22.00
Siedfleisch-Salat	einfach	13.50
	reich garniert	23.00
Thon-Salat	einfach	12.50
	reich garniert	22.00

Hit

Wurst-Käse-Salat Hirschä	mit Pommes frites	21.00
Bunter Salatteller Hirschä	garniert mit Bündnerfleisch	24.00

Unsere Salate können auch glutenfrei bestellt werden. Glutenfreies Brot +1.50

Hirschen Klassiker

Omelette nature		16.50
Omelette mit Champignons		18.00
Omelette mit Tomatenwürfeli		18.00
Omelette mit Schinken		18.00
	mit grosser Salatgarnitur	27.50
	mit Pommes	25.50
Gemüseteller		19.00
Steinpilz-Ravioli à la crème		19.50
Pommes frites	Portion	7.50
	grosse Portion	14.50
	Schüssel	19.50
Käse-Fondue ab 2 Personen	pro Person	25.50
Gebratener Fleischkäse		11.00
	mit zwei Spiegeleier	17.50
	mit zwei Spiegeleier & Pommes frites	25.00
Röschti mit Raclette-Käse		16.00
	mit zwei Spiegeleier	22.50
Spiegeleier	1 Ei	4.50
	2 Eier	6.50

Toasts

Schinken-Käse	mit Schinken und Käse	16.50
Hawaii	mit Schinken, Ananas und Käse	18.00
Walliser	mit Schinken, Tomaten und Käse	18.00
Vegi	mit Gemüse und Käse	18.00
Zigeuner	mit Ratatouille und Käse	18.00
Champignons	mit Champignons und Käse	18.00

Gesund & Fit

Genussteller	Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterbutter auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	40.50
Energieteller	Entrecôte mit Kräuterbutter auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	36.00
Feinschmeckerteller	Kalbs-Schnitzel mit Kräuterbutter auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	36.00
Nemoteller	Zanderchnusperli auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	33.00
Kraftteller	Schweins-Cordon bleu auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	30.50
Herrenteller	Schweins-Steak mit Kräuterbutter auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	30.50
Damenteller	Schnitzel paniert auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	27.50
Fitnessteller	Schnitzel nature auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	27.00
Moorhuhnteller	Geflügel-Cordon bleu auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	26.00
Sommerteller	Cervelat gebraten auf Salatgarnitur oder mit Gemüse	18.50

Kalte Speisen

	Hirschenteller		21.50
	Portion Emmentaler und Greyerzer		15.00
	Kalter Fleischkäse		9.00
	Bauernspeck	am Stück	9.50
		geschnitten	13.00

Warme Speisen

Rind	Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüsegarnitur	41.00
	Entrecôte an Pfefferrahmsauce Teigwaren	41.00
	Rindsfilet-Medaillon mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüsegarnitur	45.00
Kalb	Kalbs-Steak an Rahmsauce Teigwaren	41.50
	Züri-Geschnetzeltes Rösti	39.00
	Kalbs-Schnitzel mit Kräuterbutter Pommes frites & Gemüsegarnitur	43.00
Schwein	Rahmschnitzel Teigwaren	27.00
	Schnitzel paniert Pommes frites & Gemüsegarnitur	29.50
	Steak mit Kräuterbutter Pommes frites	28.50
	Cordon bleu Pommes frites	28.50
	Schnitzel nature Pommes frites	25.00
Poulet	Cordon bleu Pommes frites	24.00
	Chicken Nuggets Pommes frites	17.50
Fisch	Fish and Chips Zanderchnusperli mit Pommes frites	31.00

Hausbrot Sandwiches

Schinken	6.50
Salami	6.50
Fleischkäse	6.50
Käse	7.00
Bündnerfleisch	7.50
Rohschinken	7.50
Schnitzelbrotmit Käuterbutter	14.50

Für die Kleinen

Bitte verlangen Sie unsere Kinderkarte.

Schnipo	Kinderschnitzel mit Pommes frites	12.00
Simpsons	Wienerli mit Pommes frites	10.00
Dinky-Winky	Chicken Nuggets mit Pommes frites	12.00
Bugs-Bunny	Schnitzel nature mit Nüdeli & Rahmsauce	13.50
	Äs bitzli Salat	+2.50
	Äs bitzli Gmüäs	+2.50

Beilagen

Teigwaren		7.50
Pommes frites		7.50
Rösti		8.50
Gemüsegarnitur	auf separatem Teller	8.50
	auf Hauptgangteller	6.00

Deklaration

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz, Südamerika, Irland
Geflügel	Schweiz, EU
Fisch	Schweiz, Deutschland, Kasachstan
Brot, Gipfeli, Weggli etc.	Schweiz
Toastbrot	Schweiz, EU

Alle Preise in CHF inklusive MWST.
Produkt- & Preis-Änderungen vorbehalten.

Kalte Getränke

Mineral

		2 dl	3 dl	5 dl
Offen	Tafelwasser mit Kohlensäure	3.70	4.30	5.40
	Eistee/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
Flaschen	Rivella rot/blau		3.3 dl	4.60
	Rivella rot		5 dl	5.50
	Coca-Cola/Zero		3.3 dl	4.60
	Apfelsaft		3.3 dl	4.60
	Schweppes Tonic/Bitter Lemon		2 dl	4.60

	3.3 dl	5 dl	10 dl
Goba Mineral mit/ohne Kohlensäure	4.60	5.50	10.50

Bier

		2 dl	3 dl	5 dl
Offen	Quöllfrisch hell	4.10	4.80	6.80
Flaschen	Quöllfrisch hell		5 dl	6.90
	Spezli Säntis Kristall		3.3 dl	6.00
	Sonnwendlig alkoholfrei		3.3 dl	5.70
	Schwarzer Kristall		3.3 dl	6.50
Weizen	Appenzeller Weissbier		5 dl	7.10
	Appenzeller Weissbier alkoholfrei		5 dl	7.10

Most

Möhl	Saft vom Fass naturtrüb	5 dl	6.80
	Saft vom Fass naturtrüb alkoholfrei	5 dl	6.80

Diverses

	2 dl	3 dl	5 dl
Orangensaft	3.90	4.50	7.50
Sirup	1.50	2.50	3.50
Hahnenwasser	1.50	2.50	3.50

Aperitif

Cüpli	8.50
Aperol Spritz	9.50
Campari Spritz	9.50
Mimosa Prosecco mit Orangensaft	8.50
Gespritzer Weisswein süss/sauer	8.50
Aperitivo Senza alkoholfrei	8.50
Sanbitter alkoholfrei	5.50
Sanbitter alkoholfrei mit Zusatz	7.50

Weine im Offenausschank

Rotweine

		1 dl	5 dl	7.5 dl
Schweiz	**Hirschen Blauburgunder** Unser Hauswein	5.10	25.00	36.00
	Hirschen Fass Gold Unser edler Hauswein, im Whisky-Fass gereift	6.90	34.00	46.00
Italien	**Ripasso Valpolicella** Zeni, Veneto	7.00	34.50	46.00
	Toscano Poggio Petroso	7.00	34.50	46.00

Weissweine

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

Roséwein

		1 dl	5 dl	7.5 dl
Schweiz	**Oeil de Perdrix** du Valais	4.90	24.50	
Italien	**Chiaretto** Zeni, Veneto	6.90	34.00	45.00

Magnum

		15 dl
Italien	**Ripasso Valpolicella** Zeni, Veneto	89.00

Dessertwein

		1 dl	5 dl
Schweiz	**Johannisberg Saint-Martin** Wallis	12.50	59.00

Flaschenweine

Rotweine

			7.5 dl
Schweiz	**Hirschen Blauburgunder** Unser Hauswein	Winterthur Pinot Noir	36.00
	Hirschen Fass Gold Unser edler Hauswein	Winterthur Pinot Noir	46.00
Spanien	**LC Crianza** Bodegas López Cristóbal	Ribera del Duero Merlot, Tempranillo	69.00
	Rioja Vega Bodega Rioja Vega	Rioja Tempranillo, Graciano	49.00
	Alaya Tierra Bodegas Atalaya	Albacete Garnacha	74.00
Italien	**Ripasso Valpolicella DOC** Zeni	Veneto Corvina, Rondinella, Molinara	46.00
	Toscano Azienda uggiano	Toskana Canaiolo, Sangiovese	46.00
Portugal	**Fortissimo Tinto** Casa Santos Lima	Alentejo Petit Verdot Syrah Tourigna Nacional	57.00
	Monte do Zambujeiro Quinta do Zambujeiro	Alentejo Aragonez Tinta Caida Trincadeira	52.00

Schaumwein

			7.5 dl
Italien	**Terre di Rai** Ca'di Rajo	Veneto Glera	49.00
Deutschland	**Blanc de Blancs** alkoholfrei Carl Jung	Rheingau Chardonnay	35.00
Frankreich	**Laurent Perrier Brut** Laurent Perrier	Champagne Pinot Noir Chardonnay Petit Meunier	89.00
Frankreich	**Ruinat Brut** Ruinart	Champagne Pinot Noir Chardonnay Petit Meunier	110.00
Frankreich	**Ruinat Blanc de Blanc** Ruinart	Champagne Chardonnay	175.00
Frankreich	**Dom Pérignon Vintage** Dom Pérignon	Champagne Pinot Noir Chardonnay	299.00

Kaffee Hits

	2cl	4cl
Schümli Pflümli	7.50	9.50
Kaffee mit Amaretto	8.50	10.50
Baileys Kaffee	8.50	10.50

Spirituosen

			2 cl	4 cl
Apéritif	Martini weiss	16,0 %		7.50
	Cynar	16,5 %		7.50
	Campari	23,0 %		7.50
	Apéritif Zusatz			+ 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
	Cognac Remy Martin	40,0 %	8.50	14.50
Schnaps	Kernobst	40,0 %	4.50	7.00
	Chrüter	37,5 %	4.50	7.00
	Kirsch	37,5 %	5.00	7.50
	Pflümli / Zwetschgen	37,5 %	5.00	7.50
	Williams	37,5 %	5.00	7.50
Diverse	Baileys	17,0 %		8.50
	Amaretto	28,0 %		8.50
	Vodka	40,0 %		10.00
	Gin 27	43,0 %		12.00
	Rum weiss	37,5 %		10.00
	Jack Daniels	40,0 %		12.00

Longdrinks

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

Kaffee & Milchgetränke

Kaffee	crème *mit Hirschen-Muntermacherbohnen*		3.90
	koffeinfrei		4.20
	mélange		4.90
	Schnaps	2 cl	7.00
		4 cl	9.00
	Lutz	2 cl	6.50
		4 cl	8.50
Espresso	crème		3.90
	doppelter		6.50
	Macchiato		4.30
	Latino *kalter Milchkaffee*		4.40
	Grappa	2 cl	7.00
		4 cl	9.00
Milchkaffee	Schale		4.40
	Cappuccino		4.60
	Latte macchiato		4.90
	koffeinfrei		+ 0.30
Tee	nature diverse		3.90
	crème, citron		4.10
	Rum	2 cl	6.30
		4 cl	8.30
Punsch	Rum / Orange / Apfel alkoholfrei		3.90
	Rumpunsch mit Alkohol	2 cl	6.30
		4 cl	8.30

Milch		3 dl	5 dl
	Kalte Milch	4.10	5.20
	Kalte Schokolade/Ovi	4.40	5.50
	Heisse Milch	4.30	
	Heisse Schokolade / Ovi	4.60	

Diverses		2 dl	3 dl	5 dl
	Orangensaft	3.90	4.50	7.50
	Sirup	1.50	2.50	3.50
	Hahnenwasser	1.50	2.50	3.50

Hirschen Produkte

Unsere Hirschen-Produkte werden in enger Kooperation mit der Brauerei Locher hergestellt. Jeder Tropfen ist einzigartig, handverlesen und von unverwechselbarer Qualität – echte Unikate. Diese edlen Spezialitäten reifen alle in unseren Hirschen-Wein-Fässern, sind nur bei uns erhältlich und versprechen ein exklusives Genusserlebnis.

HIRSCHEN Single Malt **47.2 % Vol.**

Die Erstlagerung erfolgte ab 2018 in einem first fill Oloroso-Sherry-Fass aus Jerez (Spanien) und verleiht dem Whisky Noten von Trockenfrüchten, Nuss und würziger Eiche. Seine Vollendung erhielt er durch ein Finish in einem französischen Eichen-Fass, das zuvor unseren Hirschen-Blauburgunder enthielt. Einzigartig, unverfälscht, nicht reproduzierbar.

2 cl 8.00 CHF 4 cl 15.00 CHF

HIRSCHEN Vieille Prune **40 % Vol.**

Der feine Zwetschgenbrand reifte im Hirschen-Eichen-Fass und wurde durch getrocknete Pflaumen zu einem wunderbar samtigen Tropfen veredelt. Vollmundiges Zwetschgenaroma mit leichter Holznote, leicht süßlich mit Nuancen von Kompott und Pflaumenmarmelade. Am Gaumen fruchtig und weich mit intensivem Zwetschgenaroma. Der Abgang ist lang, anhaltend und süss-fruchtig.

2 cl 7.00 CHF 4 cl 12.50 CHF

HIRSCHEN Vieille Poire **40 % Vol.**

Der Vieille Poire, gereift im Hirschen-Eichen-Fass im kühlen Keller, wodurch sich ein besonders harmonisches und komplexes Birnenaroma entfaltete. Durch eine dezente Bonifikation wird der Brand fein abgerundet, sodass er eine ausgewogene Balance zwischen dem typischen Birnengeschmack und einer eleganten, milden Note erreicht – weniger süß als unser Vieille Prune, dafür intensiv fruchtig und geschmacklich vielschichtig.

2 cl 7.00 CHF 4 cl 12.50 CHF

HIRSCHEN Spiced Rum **33 % Vol.**

Gereift im Hirschen-Eichen-Fass, veredelt mit Wülflinger Honig und abgerundet durch die süßen Noten von Datteln. In der Nase offenbart sich ein Hauch von Pistazien, der dem Rum seine besondere Raffinesse verleiht. Ein warmer, vollmundiger Genuss mit einer ausgewogenen Komplexität und feiner Würze.

2 cl 6.50 CHF 4 cl 11.50 CHF

GRAPPA

MOST UVE MISTE **40 % Vol.**

Aus gemischten Traubensorten mit fruchtigem Duft und angenehm zartem Geschmack.

2cl 8.00 CHF 4cl 14.00 CHF

MOST AMARONE BARRIQUE **40 % Vol.**

Ein edles Aroma, geprägt von feiner Vanillenote. Würzig, fruchtig im Geschmack, mit weichem, rundem Aroma. Im Eichenholz-Fass ausgebaut.

2cl 10.00 CHF 4cl 18.00 CHF

MOST BAROLO BARRIQUE **40 % Vol.**

Elegante Noblesse, geprägt von blumigen und leicht würzigen Noten. Das traditionelle Brennverfahren und die 18-monatige Lagerung im Eichenholzfass geben dem Most eine unverkennbare Aromatik und einen runden, harmonischen Abgang.

2cl 10.00 CHF 4cl 18.00 CHF

GIRALE CHARDONNAY BARRIQUE **40 % Vol.**

Die leichte Holzreife verbindet sich fein mit dem blumigen Charakter des Grappa. Aromen von Birnen, Mandeln und reifen Kirschen verleihen ihr eine elegante Tiefe und sorgen für einen klaren Charakter sowie einen lang anhaltenden Abgang

2cl 12.00 CHF 4cl 20.00 CHF

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 Erspartes 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 Taverne zum Hirschen und das 20-jährige Bestehen der 1st Choice Bar. Es war grandios!

Die Taverne zum Hirschen mit der 170-jährigen Linde, die im Jahre 1943 gefällt wurde. Diese Aufnahme entstand **1880**.

Auch **1900** war die Taverne zum Hirschen ein beliebter Treffpunkt.

Auf dieser Aufnahme aus dem Jahre **1920** sieht man das alte Wirtshausschild. Dieses hängt heute rechts neben dem Eingang. Beachten Sie auch die schöne Wandmalerei.

1945 präsentiert sich die Taverne zum Hirschen mit einer Kastanie vor dem Haus. Diese wurde 2016 gefällt und steht heute verarbeitet als Tisch in der 1st choice Bar. Im Vordergrund sieht man den alten Dorfbrunnen.

Auch **2018** erstrahlt die Taverne zum Hirschen in voller Pracht.

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

Für Gruppen: Gerne geben wir Ihnen hierfür unsere Menü-Vorschläge.

Im Hirschen-Stübli im EG haben bis zu 24 Personen Platz.

Im Hirschen-Zimmer im 1. OG haben bis zu 20 Personen Platz.

Im Hirschen-Saal im 1. OG bedienen wir Gesellschaften ab 25 bis 96 Personen.

Vielen Dank für Ihren Besuch bei uns in der Taverne zum Hirschen!
"En Guetä" und "Prosit" wünschen Ihnen Familie Perret mit Team!