



# 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 Knusperkörbchen  
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 Knusperkörbchen  
Saisonales Süsspchen  
2 Stück gefüllte Blätterteiggebäcke (Fleisch und vegetarisch)  
Hackfleischbällchen an rassistiger Tomatensauce  
Saisonales Pasta-Gericht – lass dich überraschen  
2 Stück Friandises assortiert

## 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 Süsspchen	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
<b>Deluxe</b>	
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

# 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, Kemptal	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 Ihre zivile Trauung

## Ziviltrauungen

Für Ihren gemeinsamen Weg in die Zukunft bieten wir Ihnen nicht nur einen festlichen Rahmen für Ihre Hochzeit, sondern auch jeden Freitag ein stilvolles, historisches Ambiente für Ihre Ziviltrauung. Bitte reservieren Sie den Termin für Ihre Ziviltrauung direkt beim Zivilstandesamt des Stadthauses Zürich [www.stadt-zuerich.ch](http://www.stadt-zuerich.ch). Sobald Sie Ihren Wunschtermin reserviert haben, können Sie alle weiteren Details mit uns besprechen.

Bestimmt möchten Sie Ihre Ziviltrauung zu einem besonderen Erlebnis machen. Stossen Sie nach der Trauung mit einem Glas Champagner und feinen Häppchen auf Ihr gemeinsames Glück an. Bitte beachten Sie, dass im ganzen Hotel und auf der Terrasse keine selbst mitgebrachten Getränke und Speisen konsumiert werden können.

**Bitte denken Sie daran, dass die Raummiete von CHF 275.00 nicht vom Zivilstandsamt in Rechnung gestellt wird, sondern separat vor Ort dem Hotel Hirschen zu bezahlen ist.**

## 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](mailto:reservation@weinstube-zuerich.ch).

## Ablauf

### 1. Trauung um 14:15 Uhr:

- Türöffnung und Einlass der Gäste: Hirschengasse 6 um ca. 14:00 Uhr.
- Beginn der Trauung: ca. 14:15 Uhr bis ca. 14:45 Uhr

Leider müssen wir Sie bitten, die Weinstube nach Ihrer Trauung umgehend zu verlassen, da die nächste Trauung bereits um 15:00 Uhr beginnt. Wir bedauern, für den 14-Uhr-Termin keinen Apéro anbieten zu können.

### 2. Trauung um 15:00 Uhr

- Türöffnung und Einlass der Gäste: Hirschengasse 6 um ca. 14:55 Uhr.
- Beginn der Trauung: ca. 15:00 Uhr bis ca. 15:30 Uhr

Gerne richten wir einen Apéro für Sie in unserem historischen Weinkeller oder (bei schönem Wetter) auf unserer Terrasse aus. Wir stellen Ihnen die Weinstube oder Terrasse für Ihren Apéro nach der Trauung gerne bis 17:30 Uhr zur Verfügung. Es besteht die Möglichkeit nach Absprache zu verlängern.

## Dekoration

Unsere Weinstube ist bereits mit Kerzen und Blumenschmuck dekoriert. Selbstverständlich dürfen Sie für Ihren Anlass Ihre selbstorganisierten Blumen vorbeibringen.

## Apéro- und Weinempfehlung

Lassen Sie sich von unseren Apéro- 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. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 35.00 Zapfengeld pro Weinflasche à 7,5 dl.

# 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 Einzelinkasso). 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 20 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