

# Platzhirsch

EST. 2016

Dein Event im Platzhirsch  
Berghüttenfeeling im Unterland!

# Der Platzhirsch

# Wissenswertes über den Platzhirsch

## OFFEN ÜBER DEN WINTER

Das Platzhirsch-Chalet steht jeweils in den Wintermonaten in Frauenfeld.

Ab dem 04. November 2023 servieren wir im wunderschönen Hüttenambiente wieder traditionelle Schweizer Gerichte. Wer gemütlich mit Freunden, der Familie oder Arbeitskollegen das Hüttenfeeling geniessen möchte, ist hier genau richtig!

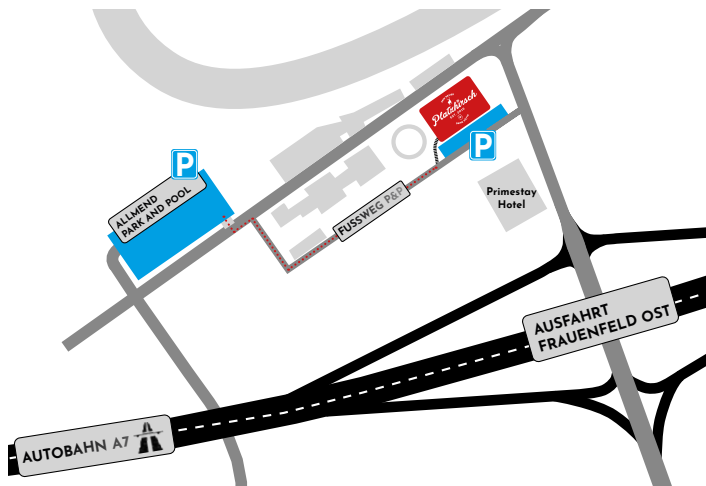
Der Platzhirsch bietet Platz für bis zu 65 Gäste, der Aussenbereich für ca. 100 Gäste.

### Aktuelle Saison 23/24

- 04. November 2023 bis 08. März 2024
- Donnerstag bis Samstag ab 17.00 Uhr
- Sonntag ab 14.00 Uhr
- Im Dezember zusätzlich jeden Mittwoch ab 17.00 Uhr

## SO FINDEST DU UNS

Der Platzhirsch befindet sich auf der Allmend Frauenfeld vis a vis vom ehemaligen Hotel Domicil, direkt bei der Autobahnausfahrt Frauenfeld West.



## ZAHLUNGSARTEN



VISA

PostFinance



RECHNUNG



## INNENBEREICH

In unserem Innenbereich finden an acht Tischen die unverwechselbaren Platzhirsch-Hüttenmomente statt. Ja, es kann manchmal etwas eng werden, aber genau das macht den Charme aus. Die Gespräche fließen über die eigenen Tischgrenzen hinaus, und das ansteckende Lachen vom Nachbartisch hat schon so manchen Abend zu etwas Einzigartigem gemacht. Erlebe das authentische Hüttengefühl im Platzhirsch.



An unserer gemütlichen Bar erlebst du unvergessliche Feierabende, die oft bis in die frühen Morgenstunden dauern. Die Atmosphäre ist warm und einladend, perfekt für gesellige Treffen.



## AUSSENBEREICH

Hier findest du gemütliche Feuerstellen, die nicht nur dich, sondern auch deinen Glühwein wärmen. Unsere Aussenbar versorgt dich mit warmem Nachschub, damit du die frische Luft in vollen Zügen geniessen kannst. Willkommen im Platzhirsch-Aussenbereich, wo Gemütlichkeit und Genuss Hand in Hand gehen.





# Der Platzhirsch exklusiv für dich! Gruppenevent, Firmenanlass, Hochzeit, Geburtstagsfeier...

## DER PLATZHIRSCH FÜR DEINEN EINZIGARTIGEN ANLASS!

Für dich und deine Gäste! Für geschlossene Gesellschaften bieten wir die Möglichkeit, unsere einladende Location exklusiv zu buchen, ohne Aufwand für dich. Der Mindestkonsum beträgt Fr. 3'500.-.

Natürlich sind auch kleinere Gruppen bei uns herzlich willkommen!

Wir kümmern uns um alles, damit du dich entspannt zurücklehnen kannst. Deine Gäste werden von traditionellen Schweizer Gerichten im heimeligen Hüttenfeeling verwöhnt. Geniesse die unvergessliche Atmosphäre im Platzhirsch mit deinen Liebsten, während wir für euer Wohl sorgen. Kontaktiere uns jetzt, um deine exklusive Reservierung zu planen!



## HILFREICHER TIPP

Wir erleben häufig, dass grössere Gruppen erst spät nach einer Veranstaltungsllocation suchen und sich bereits auf ein bestimmtes Datum festgelegt haben. In solchen Fällen könnte es passieren, dass dieses Datum für geschlossene Gesellschaften bereits ausgebucht ist.

Um sicherzustellen, dass du den gewünschten Termin für deine Veranstaltung im Platzhirsch buchen kannst, empfehlen wir dir, frühzeitig Kontakt mit uns aufzunehmen. Es ist besonders hilfreich, wenn du mehrere Terminvorschläge in Betracht ziehst.

**deinehütte.** 

# Dein Event, deine Ideen Unkompliziert und einfach

## KULINARISCHE IDEEN

Dein Event im Platzhirsch wird zu einem einzigartigen Erlebnis für dich und deine Gäste. Jeder Anlass hat seine einzigartigen Highlights. Teile deine Ideen mit uns, und wir machen deinen Aufenthalt im Platzhirsch unvergesslich.

Entdecke kulinarische Genüsse, die deinen Gaumen verzaubern! Unsere Vorschläge und Preise erleichtern deine Planung. Von Schweizer Spezialitäten bis zu verlockenden Optionen bieten wir eine breite Auswahl.

### FONDUE

#### APÉRO

Gemütliches Eintreffen im Aussenbereich mit einem Platzhirsch-Plättli und Marroni

#### VORSPEISE

Hüttensalat Nüsslisalat mit hausgemachter Vinaigrette oder French Dressing

#### HAUPTGANG

Fondue à discrétion serviert in kleinen Portionen, damit deine Gäste mehrere der einzigartigen Geschmacksrichtungen geniessen können

#### DESSERT

Eine Kugel Glace nach Wahl

Menüpreis Fr. 80.00.– / Person



### RACLETTE

#### APÉRO

Gemütliches Eintreffen im Aussenbereich mit einer aufgeschnittenen Hüttenwurst und Chips

#### VORSPEISE

Hausgemachte Kürbissuppe

#### HAUPTGANG

Raclette à discrétion inkl. allen Beilagen und unsere Auswahl an sechs köstlichen Käsesorten zum selber Brutzeln

#### DESSERT

Huus-Dessert „gebrannte Crème“

Menüpreis Fr. 68.00.– / Person



### WINZER-FONDUE

#### APÉRO

Gemütliches Eintreffen im Aussenbereich mit einer hausgemachte kleinen Kürbissuppe im Glas

#### VORSPEISE

Hüttensalat mit hausgemachter Vinaigrette oder French Dressing

#### HAUPTGANG

Winzer-Fleisch-Fondue à discrétion mit diversen Fleischsorten, Pommes Frites, Reis und Gemüse

#### DESSERT

Zitronensorbet mit Vodka oder Prosecco

Menüpreis Fr. 92.00.– / Person



## Schweizer Tradition, Qualität und Regionalität im Platzhirsch

Im Platzhirsch legen wir grossen Wert auf traditionelle Schweizer Gerichte. Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz, und wir sind stolz darauf, lokale Bauern und Produzenten zu unterstützen. Wir bemühen uns stets, regionale Lieferanten zu berücksichtigen, um die Qualität unserer Speisen und die Nachhaltigkeit unserer Küche sicherzustellen. Bei uns kannst du die authentische Schweizer Küche in ihrer besten Form geniessen.

# Getränkeangebot

## Geniesse die Vielfalt in jedem Schluck!

### ROTWEIN

Unplugged Zweigelt	7.5 dl	54.00
Unplugged Zweigelt Magnum	1.5 l	110.00
	3.0 l	215.00
Silentium Primitivo di Manduria	7.5 dl	45.00
Mimosa Wines Pinotage Reserve	7.5 dl	55.00
Flor de Rejon	7.5 dl	65.00
Vite Colte Barolo DOCG Essenze	7.5 dl	62.00
Tati`s Werk rot	7.5 dl	45.00
Jäger Merlot	7.5 dl	42.50
Jäger Pinot Noir	5.0 dl	24.50

### WEISSWEIN

Unplugged Chardonnay	7.5 dl	49.50
Saint-Saphorin „La Rionde“	7.5 dl	44.00
Tati`s Werk weiss	7.5 dl	44.00
Summa Summarum	7.5 dl	44.00
Tempranillo Blanco Rioja	7.5 dl	44.00
Jäger Müller Thurgau Steinegger-Rai	5.0 dl	24.50
Jäger Blanc de Noir	5.0 dl	24.50

### DRINKS

Appenzeller	29 %	5.00
Klare Schnäpse	35 %	5.00
Zwetschgen, Pflümüli, Kirsch, Williams, Kräuter, Kernobst		
Jägermeister	35 %	5.00
Flying Hirsch	35 %	7.50
Braulio Riserva	24 %	6.50
Baileys	17 %	6.50
Vieille Prune	40 %	6.50
Grappa Nonino Riserva	43 %	9.50
Vodka Grey Goose Premium	40 %	12.00
Whisky The Glenlivet	40 %	12.00
Rum Diplomatico	40 %	12.00
London dry Gin No. 3	46 %	12.00
Appenzeller dry Gin 27	43 %	12.00
Whiskey Jack Daniel`s	40 %	10.00
Rum Havana Club 7 Jahre	40 %	10.00
Zusatz (nach Wahl)		3.00

### MINERAL

Mineralwasser mit / ohne	4.0 dl	5.20
Mineralwasser mit / ohne	8.0 dl	8.80
Coca Cola   Coca Cola Zero	3.3 dl	4.80
Rivella rot   Shorley   Ice Tea	3.3 dl	4.80
Red Bull	2.5 dl	5.00
Hüttä Tee, hausgemacht	3.3 dl	5.00

### BIER / SAFT

Feldschlösschen Braufrisch	4.0 dl	5.50
Feldschlösschen Original	4.0 dl	5.50
Feldschlösschen Weizenfrisch Alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Swizly	3.3 dl	5.00
Möhl Alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Schneider Weisse Aventinus	5.0 dl	8.50

### APÈRO

Gin Wild Berry	7.5 dl	10.50
Aperol Spritz	2.0 dl	10.50
Prosecco Villa Sandi	1.0 dl	7.50
Martini Vibrante Alkoholfrei	1.5 dl	6.50

### HEISS GETRÄNKE

Kaffee   Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato   Chai Latte   Haselnuss Macchiato	5.50
Punsch	4.50
Zwätschgä Luz	6.00
Kafi fertig   Holdrio   Grinch   Hüttenpfupf	6.50
Huuskafi   Schümüli Pflümüli   Kafi Baileys	7.50
Glühwein   Glühmost	5.00
Glüh Gin	8.50
Langgass Tee, diverse köstliche Sorten	5.50



# PROST!

Preise in CHF und inkl. MwSt.



# Speiseangebot

## Der Geschmack von Gemütlichkeit

### APÉRO

Der Apéro wird in unserem gemütlichen Aussenbereich neben der Platzhirsch-Hütte serviert. Ganz nach euren Wünschen gestalten wir den Einstig in einen schönen Abend im Platzhirsch.

Suppe im Glas	p. Pers. 2.5 dl	4.50
Satay Spiesse	p. Pers. 90 g	6.50
Chips Nature/ Paprika	p. Pers. 80 g	3.00
Marroni	p. Pers. 80 g	4.00
Apéro- Gebäck	p. Pers. 60 g	7.50
Platzhirsch-Plättli	4 Pers.	28.00
Flammkuchen	4 Pers.	18.50
Hüttenwurst geschnitten	2 Pers.	8.50
Knoblauchbrot geschnitten	4 Pers.	15.50
Meter Sandwich	10-12 Pers.	45.00

### VORSPEISEN

Platzhirsch Plättli	18.50
Knoblibrot	9.50
Suppe klein	6.50
Salsiz mit Brot	8.50
Hüttenwurst	9.50
Hüttensalat	
Nüsslisalat mit Vinaigrette / French Dressing	10.50
mit Speck, Ei	13.50
mit Speck, Ei und gebratenen Pilzen	14.50

### FLAMMKUCHEN

Späck & Zwieble	18.50
Chäs & Lauch	18.50
Piccante mit scharfem Salami	19.50
Bündner mit Salsiz und Zwiebeln	20.50

### SPEZIALITÄTEN

Kürbissuppe	9.50	
Käsespätzli mit Röstzwiebeln	22.50	
mit Speckwürfeli	25.50	
Apfelmus	3.50	
Rinds-Tatar mit Toastecken		
kleine Portion	90 g	21.50
grosse Portion	150 g	32.50

### SPEZIELL FÜR GRUPPEN

Feinstes Entrecôte vom Rind (300g pro Person) kurz angebraten, aufgeschnitten und mit selbst gemach Café de Paris Butter auf der Platte serviert. Dazu gibts einen Salat mit hausgemachten Dressings und Kartoffeln mit Crème fraîche.

Entrecôte Café de Paris	p. Pers	57.50
-------------------------	---------	-------

### FONDUE

Mostinder	29.50
Appenzeller Gin	31.50
Steinbock	30.50
Sennen	30.50
Romandie	31.50
Moitié-Moitié	27.50
Fondue à discrétion	55.50
Winzer-Fondue (Fleisch)	68.50

### RACLETTE

Raclette mit Härdöpfel und Essiggmües	25.50
Raclette à discrétion (inkl. alle Beilagen)	45.50

Sechs Käsesorten nach Wahl: Nature, Speck, Rauch, Steinpilz, Knoblauch, Monats Hit

### BEILAGEN

Essiggmües	5.00
Späck	5.00
Tomätli	4.00
Öpfel, Bire oder Ananas	4.00
Knobli	1.00
Champignons	4.00
Chlini Härdöpfeli	5.00
Peperoncini	2.00
Ei	1.50

### DESSERT

Huus-Dessert Gebrannte Crème	8.50
Winterzauber Vanille- & Zimtglace mit heissen Beeren	12.50
Affogato Vanilleglace mit einem Espresso übergossen	7.00
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	8.50
Zitronensorbet mit Vodka oder Prosecco	8.50
Fior di Latte Glace mit Caramelsauce	5.50
Eine Kugel Glace nach Wahl	3.50

Banane, Hochstamm- Süssmost, Birne, Fior di Latte, Vacherin, Vanille, Schokolade, Zwätschgä, Zimt, Zitrone, Pistazie, Caramel