SEIN REVIER
Platzhirsch
EST. 2016
DEINE HÜTTE
Dein Event im Platzhirsch
Berghüttenfeeling im Unterland!
deinehütte.

Der Platzhirsch

Wissenswertes über den Platzhirsch

OFFEN ÜBER DEN WINTER

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

Ab dem 07. November 2026 servieren wir im wunderschönen Hüttenambiente wieder traditionelle Schweizer Gerichte. Wer gemütlich mit Freunden, der Familie oder Arbeitskollegen das Hüttenfeeling geniessen möchte, ist bei uns genau richtig!

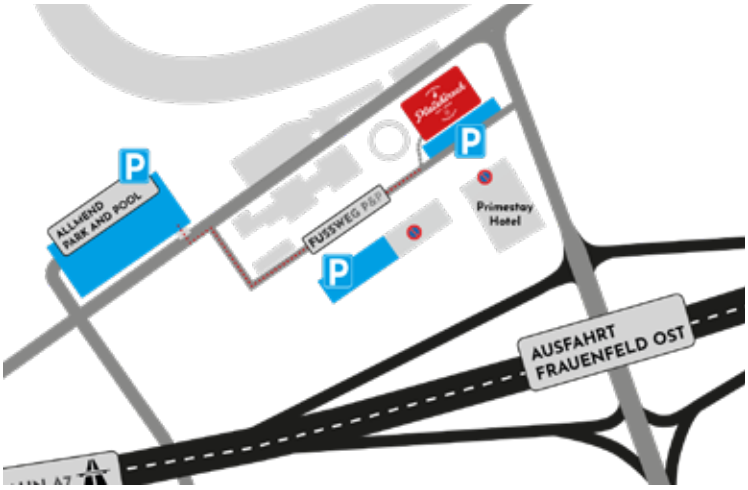
Der Platzhirsch bietet Platz für bis zu 65 Gäste, der Aussenbereich für ca. 80 Gäste.

Aktuelle Saison 26/27

- 07. November 2026 bis 20. Februar 2027
- Donnerstag bis Samstag ab 18.00 Uhr
- Sonntag ab 14.00 Uhr
- Im Dezember zusätzlich jeden Mittwoch ab 18.00 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

mastercard VISA PostFinance RECHNUNG BAR

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 dugemütliche 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.- (Dezember Fr. 4‘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 Veranstaltungslocation 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.

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 Protionen, 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 300g pro Pers.
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
Quinta da Extrema Reserve	7.5 dl	62.00
Peha Aldera Crianza	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
Rioja Vega Tempranillo Blanco	7.5 dl	44.00
Jäger Müller Thurgau Steinegger-Rai	5.0 dl	24.50
Jäger Blanc de Noir	5.0 dl	24.50

ROSÉWEIN

Ultimate Provence Rosé	7.5 dl	48.00

DRINKS

Hirschblut	38 %	5.00
Appenzeller	35 %	5.00
Klare Schnäpse	35 %	5.00
Zwetschgen, Pflümli, Kirsch, Williams, Kräuter, Kernobst		
Jägermeister	35 %	5.00
Flying Hirsch	35 %	7.50
Braulio Riserva	24 %	6.50
Baileys	17 %	6.50
Francelico	24 %	6.00
Vieille Prune	40 %	6.50
Grappa Nonino Riserva	43 %	9.50
Le Gin	42 %	12.00
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
Pepsi | Pepsi Zero | Sprite	3.3 dl	4.80
Rivella rot | Shorley | Ice Tea	3.3 dl	4.80
Red Bull	2.5 dl	5.00

BIER / SAFT

Feldschlösschen Braufrisch	3.0 dl	5.20
Feldschlösschen Original	3.0 dl	5.20
Feldschlösschen Weizenfrisch Alkoholfrei	3.3 dl	5.00
Swizly	3.3 dl	5.00
Möhl Alkoholfrei	3.3 dl	5.00
1664 Blanc Fruchtig,	3.3 dl	6.50
Valaisanne Juicy IPA	3.3 dl	7.00
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
Negron	1.0 dl	14.00
Martini Vibrante Tonic Alkoholfrei	1.5 dl	6.50
Bambi Spritz Alkoholfre	2.0 dl	10.50

i

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 | Schümli Pflümli | 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.

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
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

VORSPEISEN

Platzhirsch Plättli	18.50
Knoblibrot	9.50
Suppe	9.50
Hüttenwurst	9.50
Hüttensalat	
Nüsslisalat mit Vinaigrette und French Dressig	10.50
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
Vegan	20.50

SPEZIALITÄTEN

Rinds-Tatar mit Toastecken		
kleine Portion	90 g	21.50
grosse Portion	150 g	32.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch
Preise in CHF und inkl. MwSt.

deinehütte.

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, 300g pro Person)	**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, Vanille, Schokolade, Zwätschgä, Zimt, Zitrone, Pistazie, Caramel