

Kleine Chronik

1899

Im Jahre 1899 erwarben Johann Jakob Koller und Katharina Koller-Kern den Gasthof mit Bäckerei „zum Hirschen“ und führten ihn bis 1931

1931

In zweiter Generation
Mina und Ernst Koller-Jakob

1970

In dritter Generation
Werner und Ruth Koller-Oehler

1999

In vierter Generation
Marianne und Christian Koller-Landolt

2024

25 Jahre Marianne und Christian Koller-Landolt im Hirschen
125 Jahre Familie Koller im Hirschen



Schlemmermenu

«Sommersalat»

mit Schwarzwaldschinken, Melonenwürfel und Gruyere

Unser hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker Art»

an köstlicher Champignon-Morchelrahmsauce

Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Mini Dessert «Marianne»

mit einer Kugel hausgemachtem Joghurtglacé
auf Waldbeerenragout



Im Preise inbegriffen

Für zwei Personen: 5dl Wein 5dl Mineralwasser der Café

Chardonnay «Aimée» oder Alentejo aus Portugal



Ab zwei Personen : pro Person Fr.65.-

Vorspeisen

Rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Hirschen-Bürli

Vorspeise Fr.22.50 Hauptgang Fr.33.50

«Sommersalat»

mit Schwarzwaldschinken, Melonenwürfel und Gruyere

Vorspeise Fr.14.50 Hauptgang Fr.22.80

Gemischter Saisonsalat

Fr. 9.80

Farbenfroher Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagesalat

Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feinen Dressings separat



Unsere Suppe des Tages – immer speziell und fein

Fr. 9.80

Traditionelle Flädli-suppe

Fr. 7.50

Fleisch-Klassiker

Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
Goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.45.50 Klein Fr.42.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Café de Paris
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.35.50 Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.29.50 Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker»
an Champignon-Morchelrahmsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.33.50 Klein Fr.29.50

Panierte Pouletbrustfilets «Wiener Art»
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.33.50 Klein Fr.29.50



Fleisch-Klassiker

Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
Goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet
Fr.45.50 Klein Fr.42.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Café de Paris
Pommes Frites und Gemüsebouquet
Fr.35.50 Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet
Fr.29.50 Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker»
an Champignon-Morchelrahmsauce
Kartoffelstock und Gemüsebouquet
Fr.33.50 Klein Fr.29.50

Panierte Pouletbrustfilets «Wiener Art»
Pommes Frites und Gemüsebouquet
Fr.33.50 Klein Fr.29.50



Menu Cordonbleu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Sauce separat dazu

Schweins-Cordonbleu «öseri Art»
mit Raclettekäse fein gefüllt
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



Menu Fish & Chips

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Sauce separat dazu

Fish & Chips vom Zanderknusperli
im Quöllfrisch-Bierteig

Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.43.50



Fitnesssteller

Fitnesssteller mit vielen bunten Salaten und.....

.....Zanderknusperli im Quöllfrisch-Bierteig	Fr.35.50
.....saftig gefülltem Schweins-Cordonbleu	Fr.29.80
.....zart gebratenen Kalbsmedaillons	Fr.43.50
.....panierten Pouletbrust-Filets	Fr.29.80

Wir empfehlen dazu unsere fein geschnittenen knusprigen Pommes Frites
Beilageschüsseli Fr. 6.50



Sommerliches

Rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli dazu

Fr.33.50

Melonenteller mit Schwarzwälder Rohschinken

Fr.25.50

Wurst-Käsessalat mit bunten Salaten garniert

Fr.19.80

Marinierter Thonsalat mit bunten Salaten garniert

Fr.19.80



Vegetarisches

Schöner grosser Gemüseteller der Saison mit Pommes Frites
und Sauce Café de Paris separat dazu

Fr.29.80

Ragout von Champignons und Morcheln im Blätterteigpastetli
und ein schönes Gemüsebouquet dazu

Fr.32.50

Kartoffelstockkugel-Gratin «Fiorentina»
auf feinem Spinat mit Parmesan überschmelzt

Fr.27.50



Dies & Das

So.... zum Abschluss noch ein paar Worte in eigener Sache und zur Herkunft und den Produzenten.
Wir fangen einmal mit dem Fleisch an.....Fleisch kaufen wir gerne bei der Prodega in St.Gallen wo der Chefmetzger Stephan Studerus immer wieder einen guten Tip bereit hat, weil er ja selber auch gerne ein gutes Stück Qualitätsfleisch essen tut.
Ebenfalls haben wir auch feine Sachen von der Metzgerei Wetter in Appenzell.

Das Rind-, Kalb-und Schweinefleisch kommt aus der Schweiz, ausser die Rindshuft ist von der Fernheim Kooperative in Paraguay
Reh haben wir vom Preisig's Ruedi aus Teufen, das heisst aus hiesiger Jagd. Die Pouletfilets kommen vom Top Geflügelverarbeiter Perutnina Ptuj aus Slowenien wo die schöne Oberkrainer Musik herkommt.
Schinken, Wurstwaren und Trocken - und Rauchfleisch sind ebenfalls aus der Schweiz. Der Schwarzwaldschinken kommt sinngemäss aus Deutschland.
Unsere Zanderknusperli kaufen wir bei Hans Frommenwiler von Frommi's Delikatessenaus St.Gallen und sie stammen aus europäischem Freifang.
Gemüse und Salate kaufen wir beim Alex Dietsche aus Kriessern, bei dessen Vater schon mein Vater gekauft hat... nur nebenbei gesagt!
Die hausgemachten Bürli aus Schweizer Zutaten backen meine liebe Frau Marianne mit ihrer Kollegin Elsbeth in unserer Backstube im unteren Stock.
Für die Produktion der hausgemachten Glacé ist unsere Sara der Spezialist, und den Rest machen wir eigentlich immer alle zusammen.
Bei Fragen einfach unter die Küchentüre kommen, und bei allfälligen Allergenen unsere geschätzten Servicedamen fragen.

Mit freundlichen Grüßen
Marianne und Christian Koller



Hausgemachte Glacé und Co.

- «Mariannes Liebling» mit Joghurtglace auf erfrischenem Beerenkompott (kalt)
- «Bisquitroulade» mit luftigem Zitronenparfait gefüllt
- «Biberlitraum» mit Biberliwürfel, Vanilleglace und Eierlikör verfeinert
- «Eiscafe Ticino» mit Amaretto und Kaffee verfeinert
- «Dänemark» der Klassiker mit Schoggisauce
- «Bello Caramello» mit Vanilleglace, Salznüssli und Caramelsauce

Diese Dessert`s sind alle mit einem Tupf Schlagrahm garniert

Normal Fr. 9.80 / Klein Fr. 7.80 / Mini Fr. 6.50

«Affogato» Hausgemachte Vanilleglace mit einem heissen Espresso Fr. 7.50

«Meringues Glace» - unser Hausdessert
mit feinsten Vanille-und Erdbeerglace Meringues und luftigem Schlagrahm
Normal: Fr. 11.50 / Klein: Fr. 9.50



Lauwarmer Schoggikuchen
mit feinsten Vanilleglace und Schlagrahm
Fr.13.-

French Coffee mit Grand Marnier / Café Biberfladen mit Alpenbitter
mit Schlagrahmhaube serviert Fr. 9.80

Erdbeersorbet mit rotem Portwein / Zitronensorbet mit Wodka
Normal: Fr. 12.80 / Klein: Fr. 9.80 / Mini: Fr. 7.80

Kugelrunder Glacegenuss: Vanille Erdbeer Mocca Zitrone Joghurt
Kugel Fr. 3.50 Schlagrahm Fr. 1.50

