

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

Vorspeisen



Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter
Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

«Frühlingsalat»
mit gehobeltem Gruyere, Schwarzwald Rohschinken und Spargelwürfeli
Fr.14.50

«Fischer`s Fritz - Salat»
mit bunten Blattsalaten und unseren feinen Zanderknusperli
Fr.17.50

Gemischter Salat
Fr. 9.80

Bunter Blattsalat
Fr. 9.80

Kleiner kunterbunter Tagesalat
Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feinen Dressings separat



Feine Spargelcrèmesuppe
Fr. 9.80

Traditionelle Flädliuppe
Fr. 7.50

Schlemmermenu



«Frühlingsalat»

mit gehobeltem Gruyere, Schwarzwald Rohschinken und Spargelwürfeli

Pouletbrust-Filets

mit unserer feinen Sauce Café de Paris

Pommes Frites

Gemüse-Spargelbouquet

Mini Dessert «Marianne»

mit hausgemachter Joghurtglacé auf Waldbeerragaout



für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Chardonnay «Aimée»

Pays d`Oc

Rioja «Varietal»

Bodegas Baron de Ley

Ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person

S`Cordonbleu-Menu



«Cordonbleu «öseri Art»

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Schweins-Cordonbleu mit Raclettekäse fein gefüllt
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



Frühlingszeit ist Rosézeit

Rosé «Caprice de Lola»

Château Saint Bénédet

Zartes, sehr helles und glänzendes Lachsrosa mit orangen Reflexen. Feinfruchtige,
einladende Nase mit exotischen Früchten (Ananas und Agrumen), leicht parfümiert wirkend

7,5dl-Flasche Fr.39.- Dezi: Fr. 5.80



Fleischgerichte



Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
Goldgelbe Nüdeli und Gemüse-Spargelbouquet
Fr.45.50 Klein Fr.41.50

Tranchiertes Schweinssteak mit unserer feinen Sauce Café de Paris
Pommes Frites und Gemüse-Spargelbouquet
Fr.35.50 Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an Rotweinsauce
Kartoffelstock und Gemüse-Spargelbouquet
Fr.29.50 Klein Fr.25.50

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



Fischgericht



Zander-Knusperli im Quöllfrisch-Bierteig gebacken mit Sauce Tartar
Salzkartoffeln und Gemüse-Spargelbouquet
Fr.35.50 Klein Fr.31.50



Vegetarisch



«Vegi-Bleu»

Crepes mit Spinat, Spargelwürfeli und Raclettekäse raffiniert gefüllt und paniert
dazu Pommes Frites und ein Gemüse-Spargelbouquet
Fr.33.50

Kartoffelstockkugel-Gratin «Fiorentina» auf Spinat mit Parmesan im Ofen überbacken
Fr.27.50

Blätterteigpastetli mit Champignon-Morchelragout fein gefüllt
dazu ein Gemüse-Spargelbouquet
Fr.32.50

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 Schweizer Qualitätsprodukte.
Der Schwarzwaldschinken kommt sinngemäss aus Deutschland.
Unsere Zanderknusperli kaufen wir bei Hans Frommenwiler von Frommi`s Delikatessen
aus 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 zusammen 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 erfrischem 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.

«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

