



Schlemmermenu

Sommersalat mit bunten Blattsalaten

mit Tomate, Schwarzwald-Rohschinken, Parmesan und Blätterteigstengel

Zarte Pouletbrust-Filets

mit unserer Kräutersauce «Sauce Café de Paris»

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Mini-Eiscafé «Ticino»

mit Amaretto verfeinert



für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Traminer Aromatico di Valtellina

Cantina La Torre Poschiavo

Alentejo "Selecao" - Portugal

Herdade do Moinho

Ab zwei Personen / pro Person Fr.65.-



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



Sommersalat mit bunten Blattsalaten

mit Tomate, Schwarzwald-Rohschinken, Parmesan und Blätterteigstengel

Fr.13.50

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner kunterbunter Tagesalat

Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feine Dressings separat

Feines Gemüsecrèmesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädliisuppe

Fr. 7.50





Sommerabend im Hirschen

Fish & Chips «öseri Art»

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit unseren zwei Saucen separat

Zanderfilet-Knusperli

im Quöllfrisch-Bierteig goldbraun gebacken, dazu Sauce Tartar und Pommes Frites

Fr.39.50

Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit unseren zwei Saucen separat

Schweins-Cordonbleu

mit Gaiser Raclettekäse fein gefüllt
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50

Poulet «Chef»

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit unseren zwei Saucen separat

Pouletbrust-Filets

mit unserer feinen Sauce Café de Paris
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50

dazu passt...



Rosé Syrah «Aimée»

Pays d'Oc / Sélection par Transgourmet
75cl-Flasche Fr.39.- / Dezi Fr. 5.80



Appenzeller Quöllfrisch

Naturtrüb klassisch **oder** das Alkoholfreie
33cl Fr. 5.-



Hausspezialität



©www.ClipProject.info

Menu Cordonbleu

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Saftig gefülltes Cordonbleu
mit Gaiser Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



Die Geschichte des Cordonbleu...ob das wohl stimmt???

Die wohl bekannteste Legende geht auf Leopold Ziegenbein zurück – er war Seemann mit Leib und Seele.

Im Jahr 1929 wurde ihm eine besondere Verantwortung übertragen:

Er sollte das Kommando des nagelneuen Schnelldampfers "Bremen" übernehmen.

Am 16. Juli 1929 ging es zur Jungfernfahrt. Dabei setzte der Dampfer neue Maßstäbe:

In nur vier Tagen, 17 Stunden und 42 Minuten überquerte er den Atlantik.

Damit holte sich der Dampfer "Bremen" den Preis des "blauen Bandes" – eine Auszeichnung, die für die schnellste Atlantiküberquerung verliehen wird.

Ein Jahr später schnappte sich jedoch die "Europa", das Schwesterschiff der "Bremen", die begehrte Trophäe. Das wollte Ziegenbein natürlich nicht auf sich sitzen lassen:

1933 holte er sich den Titel zurück. Damit sicherte er sich zum 2. Mal den Sieg.

Um diesen Erfolg zu feiern, lud Ziegenbein zu einem Fest ein.

Für die Feier befahl Ziegenbein seinem Schweizer Koch ein ganz besonderes Gericht mit Käse zu kochen.

Jedoch hatte dieser im Vorfeld bereits Kalbsfleisch zugeschnitten.

Nach einigem Tüfteln über mögliche Kombinationen legte er den Käse in das Fleisch ein

und panierte das Stück mit einer Panade aus altem Brot.

Zu Ehren der Trophäe nannte er das Gericht "Cordon bleu", was übersetzt "Blaues Band" heißt.

Bis heute kommt der Klassiker bei uns auf die Teller – uns freut es!



Fleischgerichte

Kalbsmedaillons an Champignon-Morchelrahmsauce

dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.45.50 / Kleiner Fr.41.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Cafe de Paris

dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.35.50 / Kleiner Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker»

an Champignon-Morchelrahmsauce , dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition»

an kräftiger Rotweinsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.29.50 / Kleiner Fr.25.50

Rahmschnitzeli vom Schweinscarre

an Champignon-Morchelrahmsauce, dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50



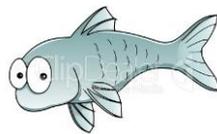


Fisch

Gedämpftes Buntbarschfilet

an raffinierter Kräuterschaumsauce mit Reis und einem Gemüsebouquet

Fr.39.50 / Kleiner Fr.35.50



Vegetarisch

Bäckermeister`s Blätterteigpastetli

mit Champignon-Morchelragout gefüllt, dazu ein Gemüsebouquet

Fr.29.50

Schöner grosser Gemüseteller

mit Kartoffelstock und separat dazu Champignon-Morchelrahmsauce

Fr.29.50

Vegi-Cordonbleu

Crepes gefüllt mit Spinat und Raclettekäse – paniert und goldbraun gebraten

dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.32.-





Kleine Karte

Fitnesssteller mit vielen bunten Salaten der Saison und.....

..... mit Zanderfilet-Knusperli im Quöllfrisch Bierteig Fr.35.80

..... mit saftig gefülltem Cordonbleu Fr.29.80

..... mit grilliertem Schweinssteak Fr.29.80

..... mit zarten Kalbsmedaillons Fr.39.80

Wir empfehlen dazu unsere fein geschnittenen knusprigen Pommes Frites

Beilageschüsseli Fr. 6.-

Portion Fr. 8.-



Sommerliches

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli Fr.33.50

Wurst-Käsesalat mit bunten Salaten schön garniert Fr.19.80

Marinierter Thonsalat nach Hausart mit bunten Salaten schön garniert Fr.19.80

Melonenteller mit fein geräuchtem Schwarzwälder Rohschinken Fr.25.80



Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Pouletfilets Slowenien Oberkrain / Rindfilet Irland / Lamm Australien / Zander Freifang Europa
Wurstwaren, Schinken und Salami Schweiz

Unsere Bürli werden aus Schweizer Zutaten gebacken Bei Allergenen bitte unsere Servicedamen oder den Chef selber fragen