

# 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

Fr.17.50

Wintersalat «Marianne»

mit Schwarzwald-Rohschinken, Sbrinzwürfeli und Dörrfrüchten

Fr.13.50

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner kunterbunter Tagesalat

Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feinen Dressings separat

Winterliches Gemüsecrèmesüppi

Fr. 9.80

Traditionelle Flädlsuppe

Fr. 7.50



# Schlemmermenü



Zur Vorspeise  
ein winterliches Gemüsecrèmesüpli

Duo von Kalbsmedaillon und Hackbraten  
an Champignon-Morchelrahmsauce  
Goldgelbe Nüdeli  
Gemüsebouquet

Mini Dessert «Winterzauber»  
mit hausgemachter Marroniglacé auf Zwetschgensauce



shutterstock.com · 1548978419

für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Chardonnay «Aimée»  
Pays d'Oc

Merlot del Ticino  
Valsangiacomo Mendrisio

Ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person

# Hit des Monats



## «Pouletbrust-Filets»

Kleiner bunter Tagessalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Panierte Pouletbrust-Filets

«Wiener Art»

Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



# Immer fein

## Rioja «Gran Reserva»

Baron de Ley

Dieser wunderschöne Gran Reserva reift behutsam zwei Jahre in Eichenholzfässern.  
In der Nase und im Gaumen zeigt er dunkle Brombeeren, Kirschen und reife Zwetschgen,  
begleitet von eleganten Gewürznoten

7,5dl-Flasche Fr.55.- Dezi: Fr. 8.-

# Fleischgerichte



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

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

## «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

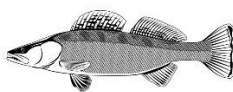


# Fischgericht



Zander-Knusperli im Quöllfrisch-Bierteig gebacken mit Sauce Tartar  
Salzkartoffeln und Spinat

Fr.35.50      Klein Fr.31.50



# Vegetarisch



Schöner grosser Gemüseteller mit Kartoffelstock und Champignon-Morchelrahmsauce  
Fr.29.50

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

Gebratene Bio-Tofuschnitzel mit Sauce Café de Paris, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.32.50

# Weinempfehlungen



## In Weiss

### **Blanc de Vully «Chef`s Hauströpfli»**

Familie Schmutz Praz am Murtensee

50cl Flasche Fr.25.- / Dezi Fr.5.50

### **Chardonnay «Aimée»**

Pays d`Oc - France

75cl Flasche Fr.39.- / Dezi Fr.5.80

### **Riesling Sylvaner «Goldspross»**

René Regli Hallau

50cl Flasche Fr.25.- / Dezi Fr.5.50



## In Rot

### **Zweigelt «Ried Hedwighof»**

Weingut Moser Rohrendorf bei Krems

75cl Flasche Fr.49.- / Dezi Fr.7.50

### **Pinot Noir von Berneck**

#### **«Schlössli Rosenberg»**

Tobias Schmid & Sohn

75cl Flasche Fr.45.- / Dezi Fr.6.50

### **Negroamaro «Notte Rossa»**

Cantina San Marzano

75cl Flasche Fr.39.- / Dezi Fr.5.80

### **Ripasso«Casalforte»**

Cantina Rionda

75cl Flasche Fr.39.- / Dezi Fr.5.80

### **Rioja «Gran Reserva»**

Baron de Ley

Dieser wunderschöne Gran Reserva  
reift behutsam zwei Jahre in Eichenholzfässern.  
In der Nase und im Gaumen zeigt er dunkle Brombeeren,  
Kirschen und reife Zwetschgen,  
begleitet von eleganten Gewürznoten

75cl Flasche Fr.55.- / Dezi Fr. 8.-

# 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

