

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 Gemüsecrèmesüppli
Fr. 9.80

Traditionelle Flädlisuppe
Fr. 7.50





Schlemmermenu



Zur Vorspeise
ein winterliches Gemüsecrèmesüppli

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

Mini Dessert «Winterzauber»
mit hausgemachter Marroniglacé auf Zwetschgensaure



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-Morchselrahmsauce
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-Morchselrahmsauce
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

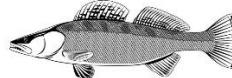




Fischgericht



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-Morchselrahmsauce
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 Pouletfiles 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 Grüissen
Marianne und Christian Koller

