

## Liebe Hirschen-Gäste

Es ist das Jahr wo wir, Marianne & Christian Koller  
unser 25-jähriges Geschäftsjubiläum feiern dürfen  
sowie 125 Jahre Familie Koller im Hirschen  
Grund genug das wir ein feines Menu zu einem Jubiläumspreis anbieten



## Jubiläums-Menu

Kleiner bunter Tagessalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Rosa gebratenes tranchiertes Entrecôte  
mit unserer würziger Sauce Café de Paris überschmelzt  
Pommes Frites und Gemüsebouquet mit Spargeln

Jubiläumspreis Fr.50.-



## Unsere Jubiläums-Weine

«Domaine du Plessis» Morges blanc  
Maison Bolle Morges  
50cl Fr.25.- / Dezi Fr. 5.50



«Pruno» Ribera del Duero  
50 Barricas Edicion Limitada Finca Villacreces  
75cl Fr.50.- / Dezi Fr



## Vorspeisen

Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter

Vorspeise: Fr.22.50

Hauptgang: Fr.33.50

Frühlingsalat «Marianne» mit feinstem Schwarzwald Rohschinken und Melone

Vorspeise: Fr.13.50

Hauptgang: Fr.19.50

Lauwarmer Spargelsalat an Kräutervinaigrette mit Appenzeller Mostbröckli

Vorspeise: Fr.19.50

Hauptgang: Fr.25.50

Gemischter Salat

Fr. 9.80



Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner kunterbunter Tagessalat

Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feine Dressings separat



Feines Spargelcrèmesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Flödisuppe

Fr. 7.50

Tagessuppe «s`hät so langs hät»

Fr. 7.50

## Schlemmermenu

Frühlingsalat «Marianne»  
mit feinstem Schwarzwald Rohschinken und Melone

«Fifty-Fifty»  
Zartes Geschnetzeltes vom Kalb und Schwein  
an feiner Champignon-Morchelrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet mit Spargeln

Mini-Coupe Sara  
mit hausgemachter Joghurtglace auf Waldbeerenragout (kalt)



für 2 Personen im Preise inbegriffen  
5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

«Domaine du Plessis» Morges blanc  
Maison Bolle Morges

Pinot Noir du Valais «Clavien»  
Cave Germanier Conthey

Ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person

## Fleischgerichte

Kalbsmedaillons an Champignon-Morchelrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.45.50 / Kleiner Fr.41.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Cafe de Paris  
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.35.50 / Kleiner Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker»  
an Champignon-Morchelrahmsauce  
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition»  
an kräftiger Rotweinsauce  
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.29.50 / Kleiner Fr.25.50

Schweinsrahmschnitzeli «Frühlingsart»  
an Champignon-Morchelrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50



## Hausspezialitäten



### Menu Cordonbleu

Kleiner bunter Tagessalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Saftig gefülltes Schweins-Cordonbleu  
mit Gaiser Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.39.50

### Menu Knusperli

Kleiner bunter Tagessalat  
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Feine Zanderknusperli im Bierteig gebacken  
mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und einem Gemüsebouquet mit Spargeln  
Fr.43.50



## Fisch

### Gedämpftes Buntbarschfilet

an raffinierter Kräuterschaumsauce mit Reis und einem Gemüsebouquet mit Spargeln

Fr.39.50 / Kleiner Fr.35.50



## Vegetarisch

### Bäckermeister`s Blätterteigpastetli

an Champignon-Morchelragout gefüllt, dazu ein Gemüsebouquet mit Spargeln

Fr.29.50

Ravioli mit Spargel-Ricottafüllung an feiner Champignon-Morchelrahmsauce

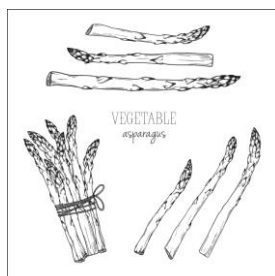
dazu ein Gemüsebouquet mit Spargeln

Fr.29.50

### Kartoffelstockkugeln «Fiorentina»

auf feinem Blattspinat mit Rahm und Parmesan überbacken

Fr.25.50



Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Poulet Schweiz / Entrecôte Paraguay / Lamm Australien

Wurstwaren, Schinken und Salami Schweiz

Unsere Hirschen-Bürli werden aus Schweizer Zutaten von Marianne und Elsbeth gebacken

Bei Allergenen bitte unsere Servicedamen oder den Chef selber fragen

---

## 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

