

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



Informationen

So.... zum Abschluss noch ein paar Worte in eigener Sache und zur Herkunft und den Produzenten.

Wir fangen mit dem Fleisch an: unser Fleisch beziehen wir von der Top-CC-Metzg Abtwil, wo uns der Zürcher's Marcel und der Breitenmoser's Kurt gut beraten tut! Auch kaufen wir Fleisch bei der Prodega in St.Gallen wo uns Chefmetzger Stephan Sruderus immer wieder einen guten Tip hat, weil er selber auch gerne ein gutes Stück Qualitätsfleisch hat. Das Entrecôte kommt aus der Paraguay, alles andere Rindfleisch aus der Schweiz. Das Kalbfleisch und das Schweinefleisch kommt ebenfalls aus der Schweiz. Poulet kommt alles von besten Schweizer Geflügelzüchter und verarbeitet von Bell Wurstwaren und Trocken - und Rauchfleisch sind ebenfalls Schweizer Qualitätsprodukte. Schinken und andere Fleischwaren sind auch immer aus der Schweiz.

Beim Fisch achten wir immer auf das ASC / MSC-Label, damit eine gute Qualität und nachhaltiger Fang oder Zucht garantiert werden kann.

Gemüse und Salate kaufen wir beim Alex Dietsche aus Kriessern, bei dessen Vater schon mein Vater gekauft hat... nur nebenbei gesagt!
Brot backt meine liebe Frau... die Marianne in unserer Backstube, das Glacé machen ist Christian's Sache und den Rest machen wir eigentlich immer alle zusammen.

Bei Fragen einfach unter die Küchentüre kommen, und bei allfälligen Allergenen unsere geschätzten Servicedamen fragen.

Alle Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Mit freundlichen Grüßen
Christian in der Küche

Schlemmermenu

Herbstsalat mit knackigen Blattsalaten
mit Trauben, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli

Geschmortes Hirschgulasch an Paprikarahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Herbstgemüse

Kleiner Coupe Nesselrode
mit selbstgemachter Vanilleglacé, Vermicelles, Meringues und Schlagrahm



Für zwei Personen im Preise inklusive.....
5dl Wein oder Traubenschorle 5dl Mineralwasser und den Café zum Dessert

Chasselas – La Côte «Vater Koller`s Aperowein»
Cave de la Côte Morges

oder

Gamay rouge de Dardagny
Domaine les Hutins Dardagny



Menu ab zwei Personen erhältlich
Pro Person Fr.65.-

Wildgerichte



Hirschmedaillons

Zarte Hirschrückenmedaillons
an feiner Eierschwämmlirahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.43.- Klein Fr.39.-



Hirschschnitzel

Zarte Hirschschnitzeli
an raffinierter Preiselbeer-Gin-Wildrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.39.- Klein Fr.35.-



Hirschpfeffer

Geschmorter Hirschpfeffer
an einer kräftigen Rotweinsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.29.50 Klein Fr.25.50

Zum Apero

Marianne`s alkoholfreier Mango-Spritz

Fr. 9.-



Vorspeisen

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli und Butter
Vorspeise Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Herbstsalat mit knackigen Blattsalaten
mit Trauben, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli
Fr. 13.50

Gemischter Salat Bunter Blattsalat
Fr. 9.80 Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagessalat
Fr. 7.-

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert

Sämig feines Kürbis-Apfelcrèmesüppi
Fr. 9.80

Traditionelle Bouillon mit Flädli
Fr. 7.50



Fleischgerichte

Kalbsmedaillons mit Eierschwämmlirahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Fr.43.- / Klein Fr.39.-

Brasato al Lagrein – der zarte Rindsschmorbraten
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse
Fr.35.50 / Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse
Fr.29.50

S`Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

Saftig gefülltes Cordonbleu mit Raclettekäse
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse

Fr.39.50



S`Pfännli-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

Tranchiertes Schweinssteak im Porzellanpfännli angerichtet
mit reichlich Sauce Café de Paris überschmelzt
dazu knusprige Pommes Frites

Fr.35.50

Fisch

Lachsmedaillons von den Färöer Inseln
im Dampf sorgfältig pochiert – an leichter Kräuterschaumsauce
dazu Reis mit kleinen Gemüsewürfeli
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



Végétarisch

Végi-Sojastreifen gebraten an Eierschwämmli-rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse
Fr.29.50

Schöner grosser Herbst-Gemüseteller
mit hausgemachten Spätzli und separat Eierschwämmli-rahmsauce
Fr.29.50

Kartoffelstockkugeln «Jardinière»
auf Gemüsebeet mit Rahm und Parmesan überbacken
Fr.25.50



