



Liebe Hirschen-Gäste

Es ist das Jahr wo wir, Marianne & Christian unseren 50 Geburtstag feiern durften.
Grund genug das wir ein feines Menu zu einem Jubiläumspreis anbieten möchten



Jubiläums-Menu

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Zarte Filetwürfel vom Angus-Beef
mit würziger Sauce Café de Paris
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Jubiläumspreis Fr.50.-



Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Poulet Schweiz / Rindfilet Brasilien
Wurstwaren, Schinken und Salami Schweiz
Bei Allergenen bitte unsere Servicedamen oder den Chef selber fragen



Hausspezialitäten



©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



Menu Knusperli

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Feine Zanderknusperli im Bierteig gebacken

mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und einem Gemüsebouquet

Fr.43.50



Schlemmermenu

Wintersalat «Marianne»

mit Hauswurststreifen, gehobeltem Gruyere und Feigen

Duett von Kalbsmedaillon und Hackbraten

an feiner Champignon-Morchelrahmsauce
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Mini-Coupe Sara

mit hausgemachter Marroniglacé auf Zwetschgensauce



©www.ClipProject.info

für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Rivaner von Benken

Familie Strasser Benken

Primitivo «Notte Rossa»

Cantina San Marzano

Ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person



Vorspeisen

Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter

Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Fr.17.50

Wintersalat «Marianne»

mit Hauswurststreifen, gehobeltem Gruyere und Feigen

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

Rassiges Curryschaumsüppli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädli-suppe

Fr. 7.50

Tagessuppe «s`hät so langs hät»

Fr. 7.50



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

«Christian`s Geburtstagsschmaus»

Bratkügeli an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock dazu

Fr.19.80



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

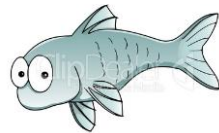


Fisch

Gedämpftes Buntbarschfilet

an raffinierter Kräuterschaumsauce mit Reis und einem Gemüsebouquet

Fr.39.50 / Kleiner Fr.35.50



Vegetarisch

Bäckermeister`s Blätterteigpastetli

an Champignon-Morchelragout gefüllt, dazu ein Gemüsebouquet

Fr.29.50

Schöner grosser Gemüseteller

mit Kartoffelstock und separat dazu Champignon-Morchelrahmsauce

Fr.29.50

Kartoffelstockkugeln «Fiorentina»

auf feinem Blattspinat mit Rahm und Parmesan überbacken

Fr.25.50

