

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

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

Sommersalat «Marianne» mit feinstem Mostbröckli und Melone

Vorspeise: Fr.13.50

Hauptgang: Fr.19.50

Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter

Vorspeise: Fr.22.50

Hauptgang: Fr.33.50

Carpaccio vom Appenzeller Mostbröckli mit gehobeltem Alpstein-Bergkäse

Vorspeise: Fr.22.50

Hauptgang: Fr.33.50

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 Curryschaumsüppi

Fr. 9.80

Traditionelle Flödisuppe

Fr. 7.50

Tagessuppe «s`hät so langs hät»

Fr. 7.50

Schlemmermenu

Sommersalat «Marianne»
mit feinstem Mostbröckli und Melone

Gefülltes Schweinsschnitzel «Provence»
mit Vorderschinken und Kräuter-Cantadou gefüllt und paniert
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

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
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

Schweinsrahmschnitzeli nach Mutter Koller`s Art
an Champignon-Morchelrahmsauce
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet
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
Fr.39.50

Menu Knusperli

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Feine Zanderfilet-Knusperli im Bierteig gebacken
mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und einem Gemüsebouquet
Fr.43.50



Herkunft

Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Schwein: Schweiz Poulet: Schweiz Lamm: Australien, Neuseeland Schinken und Wurstwaren: Schweiz
Salami und Trockenfleisch: Schweiz Bei Allergenen bitte die Servicedamen oder den Chef fragen.
Das Brot wird aus Schweizer Zutaten von Schweizer Frauen gebacken...für allfällige Fragen unter die Küchentür schauen...Gruss vom Chef!!!

Fisch & Vegi & Allerlei

Gedämpftes Buntbarschfilet an raffinierter Kräuterschaumsauce
mit Reis und einem Gemüsebouquet
Fr.39.50 / Kleiner Fr.35.50



Blätterteigpastetli mit Champignon-Morchelragout gefüllt, dazu ein Gemüsebouquet
Fr.29.50

Schöner grosser Gemüseteller mit Pommes Frites und Kräuterschaumsauce separat dazu
Fr.29.50

Kartoffelstockkugeln «Fiorentina» auf feinem Blattspinat mit Rahm und Parmesan überbacken
Fr.25.50



Wurst-Käsesalat mit bunten Salaten schön garniert	Fr.19.80
Marinierter Thonsalat mit bunten Salaten schön garniert	Fr.19.80
Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter	Fr.33.50

Fitnesssteller mit bunte Salaten und.....

..... mit Pouletbrust-Knusperli und Sauce Tartar	Fr.29.80
..... mit Zanderfilet-Knusperli und Sauce Tartar	Fr.29.80
..... mit saftig gefülltem Schweins-Cordonbleu	Fr.29.80
..... mit zarten Kalbsmedaillons	Fr.39.80

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

