



Schlemmermenu



Sämig feines Kürbiscrèmesüpli

**Zartes Rehgeschnetzelt «Försterart»
an köstlicher Champignon-Morchelrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse**

**Mini «Winzertraum»
marinierte Eierlikör-Trauben mit einer Kugel Vanilleglace
und einem Tupf Schlagrahm**



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

Chardonnay «Aimée»

Pays d`Oc - France

oder

Rioja “Varietal”

Bodegas Baron de Ley



Menu ab zwei Personen

Fr.65.— pro Person



Zum Aperero

Marianne`s alkoholfreier Waldbeeren-Spritz

Fr. 9.—



Vorspeisen

**Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar
mit hausgemachten Bürli und Butter**

Vorspeise Fr.22.50

Hauptgang Fr.33.50

**Bunter Herbstsalat
mit Trauben, Sbrinz-Käsewürfeli und Ferrarini-Rohschinken**

Vorspeise Fr. 13.50

Hauptgang Fr.19.80

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagessalat

Fr. 7.50

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert

Sämig feines Kürbiscremesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädliuppe

Fr. 7.50





Wildgerichte



**Zartes Rehgeschnetzeltes
an köstlicher Preiselbeer-Wildrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse**

Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



**Hirschfilet-Medaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**

Fr.47.50 / Klein Fr.43.50

**Zart geschmorter Hirschpfeffer an kräftiger Rotweinsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**

Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

Beilage-Portion glasierte Marroni zusätzlich dazu Fr. 8.-



Auf Vorbestellung

ab zwei Personen

**Rehrücken „Rotisseur“
mit zwei feinen Saucen, Spätzli und Herbstgemüse
pro Person Fr.59.50**

Unser Reh-und Hirschfleisch stammt aus Slowenien, der Heimat der schönen Oberkrainer-Musik
Reh aus hiesiger Jagd haben wir auf der Empfehlungs-Karte je nach Glück des Jägers



Fleischgerichte

**Zarte Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.45.50 / Klein Fr.41.50

**Schweinsrahmschnitzel an Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

**Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an kräftiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse**
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

**Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker» an Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse**
Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

**Tranchiertes Schweinssteak
mit Kräuterschaumsauce «Sauce Cafe de Paris» überschmelzt
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse**
Fr.35.50 / Klein Fr.31.50

Hausspezialität



S`Cordonbleu-Menu



**Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagessalat
mit zwei Saucen separat**

**Cordonbleu mit Gaiser Raclettekäse fein gefüllt
dazu knusprige Pommes Frites und Herbstgemüse**

Fr.39.50



Végétarisch

**Blätterteigpastetli «Försterart»
mit feinem Champignon-Morchelragout «a la crème» gefüllt
dazu ein Herbstgemüsebouquet**
Fr.29.50

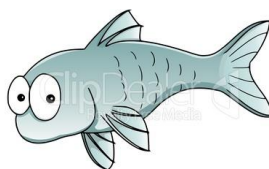
**Schöner grosser Herbst-Gemüseteller mit Spätzli
und separat dazu Preiselbeer-Wildrahmsauce**
Fr.29.50

**Gebratenes Gemüseschnitzel mit Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.33.50



Fisch

**Gedämpftes Buntbarschfilet an Kräutersauce
dazu farbenfroher Gemüse-Reis**
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



Herkunft

Rindsfilet Irland Kalb Schweiz Schwein Schweiz
Poulet Schweiz

Schwarzwaldschinken Deutschland Schinken, Salmi und Wurstwaren Schweiz
Hausgemachte Bärli aus Schweizer Zutaten
Bei Allergenen bitte die Servicedamen 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**





Zum Apero

Alkoholfreier Waldbeeren - Spritz

spritzig fruchtig und lecker

Fr. 9.-



Unser Herbstwein

ein feiner Bordeaux



St.Emilion 2019

Château Franc-Bories

Intensives Rubinrot, kräftige Aromen
und feine Edelholznoten,
im Gaumen gut strukturiert mit elegantem Abgang

7,5dl-Flasche Fr.55.- Dezi: Fr. 8.-

BORDEAUX



Zum Apero

Alkoholfreier Waldbeeren-Spritz

Fr. 9.—



Abend Empfehlung

Kleiner farbenfroher Tagessalat oder Sämig feines Kürbiscrèmesüpli

Rehschnitzel mit Champignon--Morchelrahmsauce

Hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.49.50



Unser Herbstwein

Bordeaux-St.Emilion 2019

Château Franc-Bories

**Intensives Rubinrot, kräftige Aromen und feine Edelholznoten,
im Gaumen gut strukturiert mit elegantem Abgang**

7,5dl-Flasche Fr.55.- Dezi: Fr. 8.-

