

Schlemmermenü



Sämig feines Kürbiscrèmesüpli

**Zartes Rehgeschnetzeltes «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	Bunter Blattsalat
Fr. 9.80	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 Champignon-Morchelrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



**Hirschschnitzel an Preiselbeer-Wildrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50

**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
Je nach Glück des Jägers haben wir auch Rehfleisch aus Ostschweizer Jagd,
fragen Sie einfach unsere netten Servicedamen nach dem Angebot

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 Champignon-Morchelrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



**Hirschschnitzel an Preiselbeer-Wildrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse**
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50

**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
Je nach Glück des Jägers haben wir auch Rehfleisch aus Ostschweizer Jagd,
fragen Sie einfach unsere netten Servicedamen nach dem Angebot

Fleischgerichte

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

**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



Herkunft
Kalb Schweiz Schwein Schweiz
Schwarzwaldschinken Deutschland
Schinken, Salmi und Wurstwaren Schweiz
Ferrarini-Rohschinken Italien
Hausgemachte Bürli 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

