

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

Vorspeisen



Sinfonie von Bresaola, Coppa und Tête de Moine Rosette
mit Nüssen und Trockenfrüchte
Fr. 19.80

Kleiner feiner bunter Tagesalat
Fr. 7.50

Bunter Blattsalat Fr. 9.80

Gemischter Salat Fr. 9.80

mit 3 vegetarischen Minifrühlingsrollen Fr. 14.80
mit Streifen von geräuchertem Lachs Fr. 16.80

dazu servieren wir Ihnen separat unsere Hausgemachten Dressing

Aus dem Suppentopf

Sämige Gemüsecrème-Suppe mit Rahmhaube und Crouton
Fr. 9.80

Traditionelle Flädli-Suppe
Fr. 7.50



Schlemmermenu



Zur Vorspeise

Chicorée Salat mit Baumnüssen

Apfelstückli und Orangenfilets
an feinem Himbeer-Olivenöl Dressing

Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel

mit rassiger Pfeffersauce
goldgelbe Nüdeli
Gemüsebouquet

Hausgemachtes Panna Cotta

mit warmen Beeren



shutterstock.com · 1548978419

für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Chardonnay «Aimée»

Pays d'Oc

Rjoja «Varietal» Tempranillo 2022

Bodegas Bron de Ley

Ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person

Hit des Monats



Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Rinds-Paillard von der Huft rosa gebraten
mit kräftiger Pfeffer-Rotweinsauce
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr. 45.50



Immer fein

Château Malbec

Bordeaux AOC

Die Sorte Malbec bringt die Komplexität und Fruchtigkeit in den Wein. Der Merlot, der auf den Lehm Böden des Grundstücks wächst, bringt das Gleichgewicht. Der Cabernet Sauvignon, der auf kiesigen Hängen gepflanzt ist, weist eine bemerkenswerte Gerbstoffstruktur auf. Cabernet Franc vervollständigt das Cuvée und verleiht ihr Frische und moschusartige Noten. Durch eine subtile Fassung wird die rote Farbe und die Komplexität des Weins verstärkt.

75cl Flasche Fr.49.- / Dezi Fr.7.50

Fleischgerichte



Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce

Goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.45.50 Klein Fr.41.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Café de Paris

Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.35.50 Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an Rotweinsauce

Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.29.50 Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker» an Champignon-Morchelrahmsauce

Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.33.50 Klein Fr.29.50

«Cordonbleu «öseri Art»

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Schweins-Cordon bleu mit Raclettekäse fein gefüllt
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



Aus dem Wasser



Zander-Knusperli im Quöllfrisch-Bierteig gebacken mit Sauce Tartar

Salzkartoffeln und Spinat

Fr.35.50 Klein Fr.31.50

Gebratene Knoblauch-Chili Riesencrevetten

mit sämigem Weissweinsrisotto «Siziliana»

Fr. 39.50 Klein Fr. 34.50

Vegetarisch



Sämiger Weissweinsrisotto «Siziliana»

mit Sonnengetrockneten Tomaten, Fenchelstreifen, Oliven, Pinien,
Blattspinat, Tomatensauce und Parmesan

Fr. 27.50 Klein Fr. 23.50

Kartoffelstockkugel-Gratin «Fiorentina»

auf Spinat mit Parmesan im Ofen überbacken

Fr.27.50

**Farbenfrohes Gemüsekarussell mit gebackenem Weichkäse
und Champignons Morchelsauce**

Fr.32.50

Dies & Das



So.... zum Abschluss noch ein paar Worte in eigener Sache und zur Herkunft und den Produzenten.
Wir fangen einmal mit dem Fleisch an.....Fleisch kaufen wir gerne bei der Prodega in St.Gallen
wo der Chefmetzger Stephan Studerus immer wieder einen guten Tip bereit hat,
weil er ja selber auch gerne ein gutes Stück Qualitätsfleisch essen tut.
Ebenfalls haben wir auch feine Sachen von der Metzgerei Wetter in Appenzell.

Das Rind-, Kalb-und Schweinefleisch kommt aus der Schweiz, ausser die Rindshuft ist von der Fernheim Kooperative in Paraguay
Reh haben wir vom Preisig`s Ruedi aus Teufen, das heisst aus hiesiger Jagd.
Die Pouletfilets kommen vom Top Geflügelverarbeiter Perutnina Ptuj
aus Slowenien wo die schöne Oberkrainer Musik herkommt.
Schinken, Wurstwaren und Trocken - und Rauchfleisch sind ebenfalls Schweizer Qualitätsprodukte.
Der Schwarzwaldschinken kommt sinngemäss aus Deutschland.
Unsere Zanderknusperli kaufen wir bei Hans Frommenwiler von Frommi`s Delikatessen
aus St.Gallen und sie stammen aus europäischem Freifang.
Gemüse und Salate kaufen wir beim Alex Dietsche aus Kriessern,
bei dessen Vater schon mein Vater gekauft hat... nur nebenbei gesagt!
Die hausgemachten Bürli aus Schweizer Zutaten backen meine liebe Frau Marianne
mit ihrer Kollegin Elsbeth zusammen in unserer Backstube im unteren Stock.
Für die Produktion der hausgemachten Glacé ist unsere Sara der Spezialist,
und den Rest machen wir eigentlich immer alle zusammen.
Bei Fragen einfach unter die Küchentüre kommen,
und bei allfälligen Allergenen unsere geschätzten Servicedamen fragen.

Mit freundlichen Grüßen
Marianne und Christian Koller

