Gasthof zum Hirschen

Schlemmermenu



Sämig feines Kürbiscrèmesüppli

Zartes Rehgeschnetzeltes
an Cognac-Pfefferrahmsauce
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

Féchy «Fontanel»
Auguste Chevalley

oder

“Monello” Rosso di Valtellina
La Torre Poschiavo



Menu ab zwei Personen
Fr.65.— pro Person

Gasthof zum Hirschen

Zum Apero

Marianne`s alkoholfreier Waldbeeren-Spritz
Fr. 9.—



Vorspeisen

Rassig gewürztes Beef Tatar
mit hausgemachten Bürli und Butter

Vorspeise Fr.22.50 Hauptgang Fr.33.50

Bunter Herbstsalat
mit Trauben, gehobeltem Parmesan und Chämi-Salami

Vorspeise Fr. 13.50 Hauptgang Fr.22.50

Gemischter Salat	Kleiner bunter Tagessalat	Bunter Blattsalat
Fr. 9.80	Fr. 7.50	Fr. 9.80

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert



Sämig feines Kürbiscremesüppli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädlisuppe

Fr. 7.50

Gasthof zum Hirschen

Wildgerichte



Rehschnitzel
an feiner Pilzrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse

Fr.42.50 / Klein Fr.38.50



+

Hirschmedaillons an feiner Pilzrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse

Fr.47.50 / Klein Fr.43.50

Geschmorter Hirschpfeffer nach Mutter Koller`s Art
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

Gasthof zum Hirschen

Fleischgerichte

Zarte Kalbsmedaillons
an feiner Pilzrahmsauce
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 feiner Pilzrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse

Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

Tranchiertes Schweinssteak
mit Kräuterschaumsauce «Cafe de Paris» überschmelzt
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse

Fr.35.50 / Klein Fr.31.50

Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagessalat
mit zwei Saucen separat

Schweins-Cordonbleu «öseri Art»
mit würzigem Schwarzwaldschinken und Raclettekäse gefüllt
dazu knusprige Pommes Frites und Herbstgemüse

Fr.39.50

Gasthof zum Hirschen

Végétarisch

Blätterteigpastetli «Försterart»
mit feinem Pilzragout gefüllt
dazu ein Herbstgemüsebouquet

Fr.32.50

Schöner grosser Herbst-Gemüseteller
mit Spätzli und separat dazu Cognac-Pfefferrahmsauce

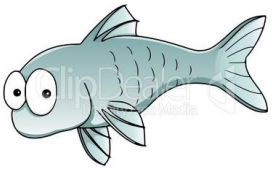
Fr.29.50



Fisch

Zanderknusperli im Quöllfrisch-Bierteig gebacken
mit Peterli-Kartoffeln und Sauce Tartar

Fr.35.50 / Klein Fr.31.50



Gasthof zum Hirschen

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



GILDE Restaurants
Gilde etablierter Schweizer Gastronomen

Gasthof zum Hirschen

Hausgemachte Glacé und Co.

«Mariannes Liebling»	mit Joghurtglace auf fruchtiger Zwetschgensauce (kalt)
«Bisquitroulade»	mit luftigem Zitronenparfait gefüllt
«Biberlitraum»	mit Biberliwürfel, Vanilleglace und Eierlikör verfeinert
«Eiscafe Ticino»	mit Amaretto und Kaffee verfeinert
«Dänemark»	mit Vanilleglacé und Schoggisauce
«Winzertraum»	mit Vanilleglace und marinierten Eierlikör-Trauben

Diese Dessert`s sind alle mit einem Tupf Schlagrahm garniert
Normal Fr. 9.80 / Klein Fr. 7.80 / Mini Fr. 6.50

«Coupe Nesselrode» - der Klassiker

mit Vermicelles, hausgemachter Vanillelglacé, Meringues und Schlagrahm
Normal: Fr. 13.- / Klein: Fr.11.- / Mini Fr. 9.-

«Affogato» Hausgemachte Vanilleglace mit einem heissen Espresso Fr. 7.50

«Meringues Glace» - unser Hausdessert

mit feinster Vanille-und Erdbeerglace Meringues und luftigem Schlagrahm
Normal: Fr. 11.50 / Klein: Fr. 9.50

Lauwarmer Schoggikuchen

mit feinster Vanilleglace und Schlagrahm
Fr.13.-

French Coffee mit Grand Marnier / Café Biberfladen mit Alpenbitter
mit Schlagrahmhaube serviert Fr. 9.80

Erdbeersorbet mit rotem Portwein / Zitronensorbet mit Wodka
Normal: Fr. 12.80 / Klein: Fr. 9.80 / Mini: Fr. 7.80

Kugelrunder Glacegenuss: Vanille Erdbeer Mocca Zitrone Joghurt
Kugel Fr. 3.50 Schlagrahm Fr. 1.50

Gasthof zum Hirschen

Und ausserdem

Fitnessteller mit bunten Salaten und...

...mit saftig gefülltem Schweins-Cordonbleu

Fr.29.80

Fitnessteller mit bunten Salaten und...

...mit Zanderknusperli im Quöllfrisch-Bierteig

Fr.35.80



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
Reh haben wir aus Österreich oder aus Deutschland,
Je nach Glück des Jägers haben wir auch Ostschweizer Reh von Ruedi Preisig jun. aus Teufen im Angebot – einfach nachfragen.
Das Hirschfleisch kommt ebenfalls aus Österreich und dem angrenzenden Slowenien, je nach dem ob der Hirsch die grüne Grenze überschritten hat.
Schinken, Wurstwaren und Trocken - und Rauchfleisch sind ebenfalls aus der Schweiz. Der Schwarzwaldschinken kommt sinngemäss aus Deutschland.

Unsere Zanderknusperli kaufen wir bei Hans Frommenwiler von Frommi`s Delikatessenaus 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 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