



Schlemmermenu

Frühlingssalat «Marianne»

mit Schwarzwald-Rohschinken, Parmesan und Melonenwürfeli

Zarte Pouletbrust-Filets

mit unserer Kräutersauce «Sauce Café de Paris»

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Mini-Coupe «Marianne»

mit hausgemachter Joghurtglace auf Aprikosensauce



©www.ClipProject.info

für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Traminer Aromatico di Valtellina

Cantina La Torre Poschiavo

Alentejo “Selecao” - Portugal

Herdade do Moinho



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

Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter

Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Frühlingssalat «Marianne»

mit Schwarzwald-Rohschinken, Parmesan und Melonenwürfeli

Fr.13.50

Carpaccio vom Bündnerfleisch

mit gehobeltem Parmesan an Olivenöl und Balsamico

Fr.22.50

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner kunterbunter Tagesalat

Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feinen Dressings separat

Feines Spargelcrèmesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädli-suppe

Fr. 7.50

Tagessuppe «s`hät so langs hät»

Fr. 7.50



Unser Hirschen-Menu



Kleiner bunter Tagessalat

mit unseren zwei Saucen separat dazu

Duett von Kalbsmedaillon und Hackbraten

mit feiner Champignon-Morchelrahmsauce

Goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Mini-Coupe «Jubiläum»

mit hausgemachter Moccaglacé und Haselnussrahmlikör

Jubiläumspreis Fr.50.-



Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Poulet Schweiz / Rindfilet Irland / Lamm Australien
Wurstwaren, Schinken und Salami Schweiz

Unsere Bürli werden aus Schweizer Zutaten gebacken Bei Allergenen bitte unsere Servicedamen oder den Chef selber fragen



Hausspezialität



©www.ClipProject.info

Menu Cordonbleu

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Saftig gefülltes Cordonbleu
mit Gaiser Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



Die Geschichte des Cordonbleu...ob das wohl stimmt???

Die wohl bekannteste Legende geht auf Leopold Ziegenbein zurück – er war Seemann mit Leib und Seele.

Im Jahr 1929 wurde ihm eine besondere Verantwortung übertragen:

Er sollte das Kommando des nagelneuen Schnelldampfers "Bremen" übernehmen.

Am 16. Juli 1929 ging es zur Jungfernfahrt. Dabei setzte der Dampfer neue Maßstäbe:

In nur vier Tagen, 17 Stunden und 42 Minuten überquerte er den Atlantik.

Damit holte sich der Dampfer "Bremen" den Preis des "blauen Bandes" – eine Auszeichnung, die für die schnellste Atlantiküberquerung verliehen wird.

Ein Jahr später schnappte sich jedoch die "Europa", das Schwesterschiff der "Bremen", die begehrte Trophäe. Das wollte Ziegenbein natürlich nicht auf sich sitzen lassen:

1933 holte er sich den Titel zurück. Damit sicherte er sich zum 2. Mal den Sieg.

Um diesen Erfolg zu feiern, lud Ziegenbein zu einem Fest ein.

Für die Feier befahl Ziegenbein seinem Schweizer Koch ein ganz besonderes Gericht mit Käse zu kochen.

Jedoch hatte dieser im Vorfeld bereits Kalbsfleisch zugeschnitten.

Nach einigem Tüfteln über mögliche Kombinationen legte er den Käse in das Fleisch ein und panierte das Stück mit einer Panade aus altem Brot.

Zu Ehren der Trophäe nannte er das Gericht "Cordon bleu", was übersetzt "Blaues Band" heißt.

Bis heute kommt der Klassiker bei uns auf die Teller – uns freut es!



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

Rahmschnitzeli vom Schweinscarre

an Champignon-Morchelrahmsauce, dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50

Schweizer Pouletbrustknusperli auf raffinierter Currysauce

im Reisring mit kleinem Gemüse garniert

Fr.29.50

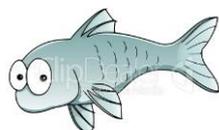


Fisch

Gedämpftes Buntbarschfilet

an raffinierter Kräuterschaumsauce mit Reis und einem Gemüsebouquet

Fr.39.50 / Kleiner Fr.35.50



Vegetarisch

Bäckermeister`s Blätterteigpastetli

mit Champignon-Morchelragout gefüllt, dazu ein Gemüsebouquet

Fr.29.50

Schöner grosser Gemüseteller

mit Kartoffelstock und separat dazu Champignon-Morchelrahmsauce

Fr.29.50

Vegi-Cordonbleu

Crepes gefüllt mit Spinat und Raclettekäse – paniert und goldbraun gebraten

dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.32.-



Zum Aperero
Alkoholfreier Orangen-Mandarinen-Spritz
Fr. 9.—



Jetzt aktuell

Zarte Pouletbrust - Filets

„Chef`s Art“	mit unserer feinen Sauce Café de Paris dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet	Fr.39.50
„Försterart“	an köstlicher Champignon-Morchelrahmsauce dazu goldgelbe Nüdeli und ein Gemüsebouquet	Fr.39.50
„Wienerart“	knusprig paniert und goldbraun gebraten dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet	Fr.39.50

ein kleiner Tagesalat oder eine Gemüsecrèmesuppe ist als Vorspeise inbegriffen



Wein der Woche

Veralda Refosco

Weingut Veralda Istrien

Dieser herrlich fruchtige, und weiche Rotwein verwöhnt unseren Gaumen mit Aromen von Kirschen und Brombeeren und milder Pfeffernote
Der im Eichenfass gereifte Refosco passt ideal zu Fleisch-und Pouletgerichten.

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



Unsere Pouletbrust-Filets stammen aus Freilaufhaltung vom erstklassigen Geflügelproduzent Perutnina Ptuj in Oberkra