



Schlemmermenu

Bunter Herbstsalat
mit Dörrfrüchten, gehobeltem Parmesan und Schwarzwälder Rohschinken

Hirschnitzel
an Preiselbeer-Wildrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse

Mini-Dessert «Mariannes Liebling»
mit einer Kugel hausgemachter Joghurtglacé
auf fruchtiger Aprikosensauce (kalt)



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

Soave «Casalforte»
Cantina Rionda

oder

Negroamaro di Puglia
Feudo Badala



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 Dörrfrüchten, gehobeltem Parmesan und Schwarzwälder 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 Kürbiscremesüppi

Fr. 9.80

Traditionelle Flädliuppe

Fr. 7.50





Wildgerichte

Unser Hirschfleisch stammt aus Österreichischen und Ungarischen Jagdrevieren

Hirschmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse
Fr.45.50 / Klein Fr.41.50

Hirschschnitzel mit 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,-

Rehfleisch haben wir nur aus hiesiger Jagd nach Angebot auf der Empfehlungs-Karte



Auf Vorbestellung

ab zwei Personen

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



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 Tagesalat
mit zwei Saucen separat

Cordonbleu mit Gaiser Raclettekäse fein gefüllt
dazu knusprige Pommes Frites und Herbstgemüse
Fr.39.50



Végétarisch

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

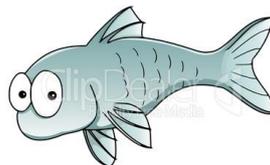
Blätterteigpastetli «Försterart»
mit feinem Champignon-Morchelragout «a la crème» gefüllt
dazu ein Herbstgemüsebouquet
Fr.29.50

Kürbis-Ravioli «alla Panna»
an leichter Rahmsauce mit geriebenem Parmesan bestreut
Fr.25.50



Fisch

Paniertes Buntbarschfilet nach Mutter Koller`s Art
dazu Sauce Tartar
Salzkartoffeln und Rahmblattspinat
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



Herkunft

Rindsfilet Irland Kalb Schweiz Schwein Schweiz
Poulet Schweiz Hirsch Österreich Ungarn Reh Schweiz
Schwarzwaldschinken Deutschland Schinken, Salmi und Wurstwaren Schweiz
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



Hausgemachte Glace

- «Mariannes Liebling» mit Joghurtglace auf fruchtiger Aprikosensauce (kalt)
 «Bisquitroulade» mit luftigem Zitronenparfait gefüllt
 «Biberlitraum» mit Biberliwürfel, Vanilleglace und Eierlikör verfeinert
 «Eiscafe Ticino» mit Amaretto und Kaffee verfeinert
 «Dänemark» der Klassiker mit Schoggisauce
 «Bello Caramello» mit Vanilleglace, Salznüssli und Caramelsauce



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 Herbstklassiker
 mit hausgemachter Vanilleglacé, Vermicelles, Meringues und Schlagrahm garniert
 Normal: Fr. 12.80 / Klein: Fr. 9.80 / Mini: Fr. 7.80

«Meringues Glace» - unser Hausdessert
 mit feinsten Vanille- und Erdbeerglace Meringues und luftigem Schlagrahm
 Normal: Fr. 11.50 / Klein: Fr. 9.50



«Coupe Kuno»
 mit köstlicher Joghurtglace, Meringues und luftigem Schlagrahm
 Normal: Fr. 11.50 / Klein: Fr. 9.50

Lauwarmer Schoggikuchen
 mit feinsten 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

Liebe Hirschen-Gäste

Es ist das Jahr wo wir, Marianne & Christian Koller
unser 25-jähriges Geschäftsjubiläum feiern dürfen
sowie 125 Jahre Familie Koller im Hirschen
Grund genug das wir ein feines Menu zu einem Jubiläumspreis anbieten



Jubiläums-Menu

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Duett von zartem Hirschschnitzel und Wild-Hackbraten
mit köstlicher Champignon-Morchelrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse

Mini Jubiläums-Dessert
mit Moccaglacé, Haselnussrahmlikör und einem Tupf Schlagrahm

Jubiläumspreis Fr.50.-



