



## Schlemmermenu

Bunter Herbstsalat  
mit Trauben, gehobeltem Parmesan und Schwarzwälder Rohschinken

Hirschgeschnetzeltes «Waldemar»  
an feiner Champignon-Morchelrahmsauce  
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

Morges «Domaine du Plessis»  
Bolle Morges

oder

Jeninser Pinot Noir  
Rutishauser Divino



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, 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 Kürbiscremesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädliuppe

Fr. 7.50





## Wildgerichte

Unser Hirschfleisch stammt aus Österreicher Jagdrevieren vom bekannten Wildverarbeiter Gerald Huber in Wels bei Linz

Medaillons vom Hirsch-Entrecôte mit Champignon-Morchelrahmsauce  
dazu Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.45.50 / Klein Fr.41.50

Hirschschnitzel mit Weinbeeren an Cognacrahmsauce  
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

Hirsch-Entrecôte double rosa gebraten  
mit zwei feinen Saucen, Spätzli und Herbstgemüse  
pro Person Fr.49.50



## Fleischgerichte

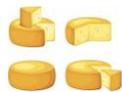
Zarte Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce  
dazu Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.45.50 / Klein Fr.41.50

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 Cognacrahmsauce mit Weinbeeren  
Fr.29.50

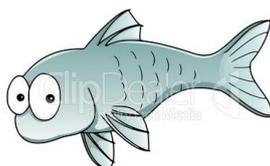
Blätterteigpastetli «Försterart»  
mit feinem Champignon-Morchelragout «a la crème» gefüllt  
dazu ein Herbstgemüsebouquet  
Fr.29.50

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



## Fisch

Im Dampf pochiertes Buntbarschfilet  
an würziger Kräuterschaumsauce «Café de Paris»  
dazu Salzkartoffeln und Rahmblattspinat  
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



### Herkunft

Rindsfilet Irland    Kalb Schweiz    Schwein Schweiz  
Poulet Schweiz    Hirsch Österreich    Reh Schweiz  
Schwarzwaldschinken Deutschland    Schinken, Salmi und Wurstwaren Schweiz  
Hausgemachte Bürlis aus Schweizer Zutaten  
Bei Allergenen bitte die Servicedamen fragen



## Kleine Karte

### Kleines – Feines - Altbewährtes



«Knusperteller»

Panierte Pouletbrustknusperli mit Sauce Tartar und Pommes Frites dazu  
Fr.25.-

Chef's Geburtstags-Zmittag

Blätterteigpastetli mit Brätkügeli an feiner Rahmsauce und Pommes Frites dazu  
Fr.25.-

Fitnesssteller mit.....

.....Pouletbrustknusperli und Sauce Tartar  
Fr.29.80

Fitnesssteller mit.....

.....saftig gefülltem Schweins-Cordonbleu  
Fr.29.80

Thonsalat reichlich garniert

Fr.19.80





## 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 Tuf 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