

## 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



## Informationen

So.... zum Abschluss noch ein paar Worte in eigener Sache und zur Herkunft und den Produzenten.

Wir fangen mit dem Fleisch an: unser Fleisch beziehen wir von der Top-CC-Metzg Abtwil, wo uns der Zürcher's Marcel und der Breitenmoser's Kurt gut beraten tut! Auch kaufen wir Fleisch bei der Prodega in St.Gallen wo uns Chefmetzger Stephan Sruderus immer wieder einen guten Tip hat, weil er selber auch gerne ein gutes Stück Qualitätsfleisch hat. Das Entrecôte kommt aus der Paraguay, alles andere Rindfleisch aus der Schweiz. Das Kalbfleisch und das Schweinefleisch kommt ebenfalls aus der Schweiz. Poulet kommt alles von besten Schweizer Geflügelzüchter und verarbeitet von Bell Wurstwaren und Trocken - und Rauchfleisch sind ebenfalls Schweizer Qualitätsprodukte. Schinken und andere Fleischwaren sind auch immer aus der Schweiz.

Beim Fisch achten wir immer auf das ASC / MSC-Label, damit eine gute Qualität und nachhaltiger Fang oder Zucht garantiert werden kann.

Gemüse und Salate kaufen wir beim Alex Dietsche aus Kriessern, bei dessen Vater schon mein Vater gekauft hat... nur nebenbei gesagt!  
Brot backt meine liebe Frau... die Marianne in unserer Backstube, das Glacé machen ist Christian's Sache und den Rest machen wir eigentlich immer alle zusammen.

Bei Fragen einfach unter die Küchentüre kommen, und bei allfälligen Allergenen unsere geschätzten Servicedamen fragen.

Alle Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer

Mit freundlichen Grüssen  
Christian in der Küche

# Schlemmermenu

Herbstsalat mit knackigen Blattsalaten  
mit Trauben, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli

Geschmortes Hirschgulasch an Paprikarahmsauce  
Hausgemachte Spätzli  
Herbstgemüse

Kleiner Coupe Nesselrode  
mit selbstgemachter Vanilleglacé, Vermicelles, Meringues und Schlagrahm



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

Chasselas – La Côte «Vater Koller`s Aperowein»  
Cave de la Côte Morges

oder

Gamay rouge de Dardagny  
Domaine les Hutins Dardagny



Menu ab zwei Personen erhältlich  
Pro Person Fr.65.-

## Wildgerichte



### Hirschmedaillons

Zarte Hirschrückenmedaillons  
an feiner Eierschwämmlirahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.43.- Klein Fr.39.-



### Hirschschnitzel

Zarte Hirschschnitzeli  
an raffinierter Preiselbeer-Gin-Wildrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.39.- Klein Fr.35.-



### Hirschpfeffer

Geschmorter Hirschpfeffer  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse

Fr.29.50 Klein Fr.25.50

## Zum Apero

Marianne`s alkoholfreier Mango-Spritz

Fr. 9.-



## Vorspeisen

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar mit hausgemachten Bürli und Butter  
Vorspeise Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Herbstsalat mit knackigen Blattsalaten  
mit Trauben, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli  
Fr. 13.50

Gemischter Salat    Bunter Blattsalat  
Fr. 9.80                      Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagessalat  
Fr. 7.-

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert

Sämig feines Kürbis-Apfelcrèmesüppi  
Fr. 9.80

Traditionelle Bouillon mit Flädli  
Fr. 7.50



## Fleischgerichte

Kalbsmedaillons mit Eierschwämmlirahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.43.- / Klein Fr.39.-

Brasato al Lagrein – der zarte Rindsschmorbraten  
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse  
Fr.35.50 / Klein Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten an Rotweinsauce  
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse  
Fr.29.50

### S`Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

\*\*\*

Saftig gefülltes Cordonbleu mit Raclettekäse  
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse

Fr.39.50



### S`Pfännli-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

\*\*\*

Tranchiertes Schweinssteak im Porzellanpfännli angerichtet  
mit reichlich Sauce Café de Paris überschmelzt  
dazu knusprige Pommes Frites

Fr.35.50

## Fisch

Lachsmedaillons von den Färöer Inseln  
im Dampf sorgfältig pochiert – an leichter Kräuterschaumsauce  
dazu Reis mit kleinen Gemüsewürfeli  
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



## Végétarisch

Végi-Sojastreifen gebraten an Eierschwämmli-Sahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.29.50

Schöner grosser Herbst-Gemüseteller  
mit hausgemachten Spätzli und separat Eierschwämmli-Sahmsauce  
Fr.29.50

Kartoffelstockkugeln «Jardinière»  
auf Gemüsebeet mit Rahm und Parmesan überbacken  
Fr.25.50



