

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

Wintersalat mit knackigen Blattsalaten
Feigenwürfeli, Parmesan und fein geschnittenem Hirschpantli



Pouletbrustfilet-Mignons an Cognac-Morchelrahmsauce
Goldgelbe Nüdeli
Gemüsebouquet



Mini-Biberlitraum
mit hausgemachter Vanilleglacé, Biberliwürfel, Eierlikör und einem Tupf Schlagrahm



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

Féchy «Selection Regli »
Cave Schenk / Rene Regli

oder

Gamay rouge de Dardagny
Domaine les Hutins Dardagny



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

Unsere Advent-Menu



S`Duett-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

oder

Eine feine Flädli-suppe

Zartes Kalbsmedaillon und hausgemachter Hackbraten an Cognac-Morchelrahmsauce
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.42.50



S`Poulet-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

oder

Eine feine Flädli-suppe

Pouletbrustfilet-Mignons an Cognac-Morchelrahmsauce
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.39.50



S`Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat mit zwei Saucen separat

oder

Eine feine Flädli-suppe

Saftig gefülltes Cordonbleu mit Gaiser Raclettekäse
dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50

Zum Aperero

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

Wintersalat mit knackigen Blattsalaten
Feigenwürfeli, 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

Raffiniert gewürzte Süsskartoffelcrèmesuppe
Fr. 9.80

Traditionelle Flädli-suppe
Fr. 7.50



Fleischgerichte

Kalbsmedaillons mit Cognac-Morchelrahmsauce
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet
Fr.43.- / Klein Fr.39.-

Paniertes Kalbsschnitzel goldbraun gebraten
dazu knusprige Pommes Frites
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten nach traditioneller Art an Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet
Fr.29.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Café de Paris überschmelzt
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet
Fr.35.50

Chicken-Curry «öseri Art»
Zarte Pouletbruststreifen an raffinierter Currysauce
im Reising mit gerösteten Mandeln angerichtet
Fr.29.50



Fisch

Norweger Lachsmedaillons
im Dampf sorgfältig pochiert – an leichter Currysauce
im Reisring mit gerösteten Mandeln angerichtet
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



Végétarisch

Végi-Sojastreifen gebraten an Cognac-Morchelrahmsauce
dazu goldgelbe Nüdeli und ein Gemüsebouquet
Fr.29.50

Schöner grosser Winter-Gemüseteller
mit Kartoffelstock, separat dazu feine Cognac-Morchelrahmsauce
Fr.29.50

Kartoffelstockkugeln «Fiorentina»
auf Spinatbeet mit Rahm und Parmesan überbacken
Fr.25.50

