

## 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: Mariatne und Christian Koller-Landolt

## Hirschen-Jubiläum

1899 bis 2019: 120 Jahre Familie Koller im Hirschen  
1999 bis 2019: 20 Jahre Marianne und Christian Koller

### S`Jubi-Menu

Kleiner bunter Tagesalat  
mit unseren zwei feinen Saucen im Kännchen

Cordonbleu nach Hausart  
fein gefüllt mit würzigem Schinken und Alpstein-Bergkäse  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

Zum Jubi-Preis von Fr.37.50

## Herbst-Schlemmermenu



### Herbstsalat «Marianne»

mit fein geschnittenem Hirschpantli, Würfeli von Tobler`s Schachen-Käse  
und Trauben schön garniert

\*\*\*

### Hirschfleischröllchen «Schwarzwälderart»

mit Schwarzwälderschinken und feinstem Brät gefüllt an kräftiger Rotweinsauce  
Hirschen-Spätzli  
Herbstgemüse

\*\*\*

### «Zwetschgentraum»

mit hausgemachter Marroniglacé und fruchtiger Zwetschgensauce



**Für zwei Personen im Preise inbegriffen  
5dl Wein oder weisser Traubensaft, 5dl Mineralwasser  
und den Café zum Dessert**

### Sauvignon blanc vom Ottenberg

Thomas Bosch Boltshausen

### Pinot Noir von Berneck "Schlössli Rosenberg"

Tobias Schmid & Sohn Berneck

„Cooler“ – der erfrischende alkoholfreie Traubensaft-Cocktail

Tobias Schmid & Sohn Berneck



**Ab zwei Personen  
Fr.59.— pro Person**

## Vorspeisen



**Carpaccio vom Schwarzwälder Rohschinken**  
mit Tobler`s würzigem Schachen-Käse – fein mariniert mit Olivenöl-Balsamico  
Fr.19.50

**Gebackene Crevetten im Crispymantel**  
mit Sweet & Sour-Sauce  
Fr.19.50

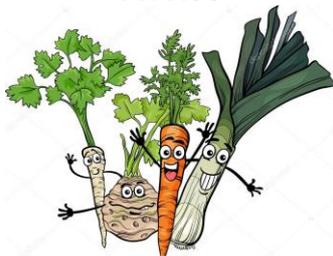
**Herbstsalat «Marianne»**  
mit fein geschnittenem Hirschpantli, Würfeli von Tobler`s Schachen-Käse  
und Trauben schön garniert  
Fr.13.50

**Gemischter Salat oder Bunter Blattsalat**  
(Vorspeisengrösse)  
Fr. 8.80

**Tagessalat – der kleine Feine**  
Fr. 6.50

**Feines Kürbis-Apfelcrèmesüpli**  
Fr. 9.50

**Traditionelle Flädliuppe wie früher bei Grossmutter**  
Fr. 7.50



## Fleischgerichte



**Kalbsmedaillons mit Eierschwämmlirahmsauce**  
dazu Hirschen-Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.39.- / Klein: Fr.35.-

**Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Café de Paris**  
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse  
Fr.29.- / Klein: Fr.25.-

**Paniertes Kalbsschnitzel «Wienerart»**  
mit unserem hausgemachtem Paniermehl goldig gebraten  
dazu Pommes Frites  
Fr.29.- / Klein: Fr.25.-

**Traditioneller Hackbraten nach altem Hausrezept**  
an Rotweinsauce mit Kartoffelstock dazu  
Fr.26.-

**Tranchiertes Entrecôte im Pfännli mit reichlich Sauce Café de Paris**  
dazu Pommes Frites und einen kleinen Tagessalat als Vorspeise  
Fr.44.-

## Feine Wildgerichte



...mit feinstem Hirschfleisch aus dem Allgäu  
von Josef Maier AG Bad Wörishofen



**Hirschmedaillons mit Eierschwämmli-rahmsauce**  
dazu Hirschen-Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.39.- / Klein: Fr.35.-

**Hirschschnitzel an Tansschösslihonig-Wildrahmsauce mit grünem Pfeffer**  
dazu Hirschen-Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.37.- / Klein: Fr.33.-

### Was der Chef am liebsten mag.....

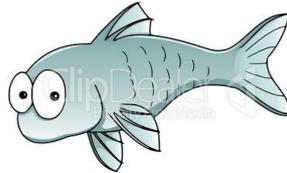
**Butterzart geschmorter Hirschkraut**  
im Porzellanpfännli angerichtet, dazu unsere hausgemachten Spätzli Fr.26.-  
wünschen Sie dazu noch eine Herbstgemüsebeilage Fr. 8.-



## Auf Vorbestellung

**Rehrücken «Rôtisseur»**  
im Ofen sorgfältig gebraten  
mit drei feinen Saucen, Hirschen-Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.52.- pro Person / ab zwei Personen

## Fisch



**ASC / MSC-Label-Lachstranche im Dampf pochiert**  
an köstlicher Café de Paris Sauce  
dazu farbenfroher Reis mit Gemüsewürfeli  
Fr.37.- / Klein: Fr.33.-

## Végétarisch



**Herbstlich farbenfroher Gemüseteller**  
mit Kartoffelstock dazu  
Fr.24.-

**Ragout von feinen Eierschwämmli**  
dazu Hirschen-Spätzli und Herbstgemüse  
Fr.29.-

**Spätzli-Gemüsegratin «Jardinière»**  
mit Rahm und Käse im Ofen leicht überbacken  
Fr.23.-

## Fit durch den Herbst



### Fitnesssteller mit vielen bunten Salaten und.....

- mit paniertem Schweinsschnitzel Fr.25.-
- mit paniertem Kalbsschnitzel Fr.33.-
- mit grilliertem Schweinssteak Fr.27.-
- mit saftig gefülltem Cordonbleu «Hausart» Fr.29.-
- mit gebratenen Hirschschnitzel Fr.33.-



So.... zum Abschluss noch ein par 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!

Das Entrecôte kommt von Uruguay, das übrige Rindfleisch aus der Schweiz. Das Kalbfleisch und das Schweinefleisch ebenfalls aus der Schweiz.

Lammfilet sind Ambassador aus Australien, eines der Besten auf dem Markt. Reh haben wir vom Preisig`s Ruedi aus Teufen, das heisst aus hiesiger Jagd. Hirschfleisch ist von der Josef Maier AG in Bad Wörishofen und stammt alles aus Deutschland.

Poulet kommt aus dem schönen Thurgau von der Firma Frifag Märwil. Wurstwaren vom Spiess in Berneck u  
nd Trocken -und Rauchfleisch von der Fleischrocknerei Grischuna in Landquart / Churwalden.

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.

**Mit freundlichen Grüßen**

**Christian und Marco aus der Küche**

## Süsse Sachen



Klein

<b>«Zwetschgentraum»</b> mit hausgemachter Marroni-Glacé und Zwetschgensauce	Fr. 9.50	Fr. 7.50
<b>«Calandamarz-Dessert»</b> Caramelkastanien mit hausgemachter Vanilleglace	Fr.12.-	Fr.10.-
<b>«Bisquitroulade»</b> mit einer luftig leichten Zitronenmoussefüllung	Fr. 9.50	Fr. 7.50
<b>«Winzer-Coupe»</b> mit Trauben, Eierlikör und hausgemachter Vanilleglacé	Fr. 9.50	Fr. 7.50
<b>«Nesselrode»</b> mit Vermicelles, Meringues und Vanilleglacé	Fr. 9.50	Fr. 7.50
<b>«Eiscafé «Ticino»</b> mit Amaretto und einem Schuss Kaffee verfeinert	Fr. 9.50	Fr. 7.50
<b>«Coupe Dänemark»</b> der Klassiker... ohne viele Worte einfach köstlich	Fr. 9.50	Fr. 7.50

Diese Dessert werden alle mit einem Tupf Schlagrahm garniert



#15768921

### Sorbet mit «Gügs»

- Zitronensorbet mit Wodka
  - Aprikosensorbet mit Süsswein
  - Erdbeersorbet mit Portwein
- Normal: Fr. 9.50 / Klein: Fr. 7.50

Unsere Sorbets mit «Gügs werden ohne Schlagrahm serviert

## Neu und speziell.....

.....unsere Mini-Dessert im Gläsli serviert

Vacherin glacé im Gläsli

mit Erdbeerglacé, Meringues und Schlagrahm



Geeistes Tiramisu im Gläsli

mit Tiramisuglacé auf Amarettobisquit mit Schlagrahm



Gin-Tonic-Sorbet im Gläsli

mit fruchtigem Zitronensorbet und Gin

Grappa-Traum im Gläsli

Grappa-Weinbeeren mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Biberli-Dessert im Gläsli

mit Vanilleglacé, Biberliwürfel, Eierlikör und Schlagrahm

Alle Mini Dessert im Gläsli

Fr. 5.50

---



## Ein feiner Café danach.....

Café Biberfladen mit Alpenbitter und Schlagrahmhaube  
Fr. 9.50

French Coffee mit Grand Marnier und Schlagrahmhaube  
Fr. 9.50

Café Valaisanne mit Williams und Schlagrahmhaube  
Fr. 9.50



## Hausgemachte Glacé

.....eine Kugel die geht immer  
.....und zwei Kugeln sind auch nicht schlimmer!

Vanille Erdbeer Mocca Schoggi Zitrone Aprikose Tiramisu  
Kugel: Fr. 3.- / Schlagrahm: Fr. 1.50

