

## 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



## Schlemmermenu

### Salat «Mimosa»

bunte Blattsalate mit gehacktem Ei, gerösteten Kernen und einem Knusperstengel



### «Cordon-Cantadou»

das etwas leichtere Cordonbleu mit Kräuterfrischkäse gefüllt  
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet

**Grossmutter's Rumtopf von Dörrfrüchten**  
mit hausgemachter Vanilleglacé



### Im Preise inbegriffen

für zwei Personen: 5dl Wein oder Cooler / 5dl Mineralwasser / der Café

Morges blanc «Clos des Abesses»

oder

Pinot Noir von Berneck «Schlössli Rosenberg» Tobias Schmid & Sohn

**Ab zwei Personen erhältlich / Fr. 59.- pro Person**



## Zur Vorspeise

### Carpaccio vom Rindstrockenfleisch

mit gehobeltem Appenzeller Käse – fein mariniert

Fr.19.50

### Crevetten im Crispymantel

knusprig gebacken mit Sweet & Sour-Sauce zu dippen

Fr.19.50

### Winterlicher Feinschmeckersalat

mit Rindstrockenfleisch-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

Fr.13.50

### Gemischter Salat

Fr. 9.50

oder

(Vorspeisengrösse)

### Bunter Blattsalat

Fr. 8.80



### Kleiner bunter Tagessalat

nach Lust und Laune bunt untereinander gemischt!

Fr. 6.50



### Salat «Mimosa»

bunte Blattsalate mit gehacktem Ei, gerösteten Kernen und einem Knusperstengel

Fr. 11.50

Bei unseren Salaten servieren wir die zwei feinen Saucen separat im Kännchen!!!

### Christian`s «Mini-Pot-au-feu»

mit zarten Kalbfleischstreifen und feinen Gemüsewürfeli in kräftiger Bouillon

Fr. 9.50

### Curryschaumsüpli

mit einem Tupf Schlagrahm



Fr. 9.50

### Traditionelle Flädliuppe

nach guter alter Manier – immer wieder fein

Fr. 7.50

## Fleischgerichte

### Kalbsmedaillons «Chorherrenart»

an einer sämig feinen Weisswein-Champignonrahmsauce  
dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Klein

Fr.39.- Fr.35.-

### Tranchiertes Schweinssteak

mit reichlich Sauce Café de Paris überschmelzt  
dazu Pommes Frites und ein Gemüsebouquet

Fr.29.-

### Pouletbrustmedaillons

im Landrauchschenkenmantel gebraten an Rotweinsauce  
dazu Kartoffelstock und ein Gemüsebouquet

Fr.33.-

### Lammfilets «Don Cesare»

an aromatischer Tessiner Merlotsauce  
mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet dazu

Fr.39.- Fr.35.-

## Evergreen`s

### Entrecôte «Café de Paris»

im Porzellanpfännli – tranchiert und mit reichlich Sauce Café de Paris überschmelzt  
dazu Pommes Frites und einen Tagessalat als Vorspeise

Fr.44.-



### Kalbs-Wienerschnitzel

goldbraun gebraten mit knusprigen Pommes Frites dazu

Fr.29.- / Klein Fr.25.-



### Unser altbewährter Hackbraten

an kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelstock dazu

Fr.26.-

## Unser Klassiker..... das Cordonbleu..... .....jetzt in zwei Varianten



### Das traditionelle Cordonbleu-Menu



**Kleiner bunter Tagesalat**  
mit unseren zwei feinen Saucen im Kännchen



**«Cordonbleu öseri Art»**  
das traditionelle Cordonbleu mit Gaiser Bergraclettekäse gefüllt  
Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.37.50

### Das etwas leichtere Cordonbleu-Menu



**Kleiner bunter Tagesalat**  
mit unseren zwei feinen Saucen im Kännchen



**«Cordon-Cantadou»**  
das etwas leichtere Cordonbleu mit Cantadou-Frischkäuserkäse gefüllt  
Pommes Frites und Gemüsebouquet  
Fr.37.50

## Fisch

Klein

### Gedämpfte Lachsmedaillons

mit raffinierter Kräuterschaumsauce  
dazu farbenfroher Wildreis mit kleinen Gemüsewürfeli

Fr.37.- Fr.33.-

### Gebratenes Buntbarschfilet

an raffinierter Currysauce serviert  
dazu farbenfroher Wildreis mit kleinen Gemüsewürfeli

Fr.37.- Fr.33.-



## Végétarisches

### Garden-Gourmet-Sojageschnetzeltes

an einer raffinierten Currysauce  
dazu farbenfroher Wildreis mit kleinen Gemüsewürfeli

Fr.29.-

### Gemüsevariation

schöne grosse Gemüsevariation der Saison  
dazu unser luftig feiner Kartoffelstock

Fr.25.-

### Gratin «Fiorentina»

Kartoffelstockkugeln auf feinstem Blattspinat  
mit Rahm und Parmesan im Ofen leicht überbacken

Fr.25.-



## Fit durch den Winter



### Fitnesssteller mit Salatbouquet ... oder als Damenteller mit Gemüsebouquet

- mit paniertem Kalbsschnitzel Fr.33.-
- mit grilliertem Schweinssteak Fr.29.-
- mit saftig gefülltem Cordonbleu «öseri Art» Fr.29.-

## Info`s



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.

Den Rehrücken haben wir vom Preisig`s Ruedi aus Teufen, das heisst aus hiesiger Jagd, den Hirschpantli übrigens auch.

Das Hirsch- und andere Rehfleisch ist von der Josef Maier AG in Bad Wörishofen und stammt alles aus Deutschland. Thomas Meier und sein Team  
ist einer der bedeutendsten Wildverarbeiter in Europa.

Poulet kommt aus dem schönen Thurgau von der Firma Frifag Märwil. Wurstwaren vom Spiess in Berneck und Trocken- und Rauchfleisch  
kommt aus dem schönen Bündnerland. 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 sonebenbei gesagt!

Brot backt meine liebe Frau... die Marianne in unserer Backstube,

Die 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