



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



Vorspeisen

Rassig gewürztes Beef Tatar nach Hausart mit Bürli und Butter

Fr.22.50 / Hauptgang Fr.33.50

Fr.17.50

Wintersalat «Marianne»

mit Schwarzwald-Rohschinken, Parmesan und Dörrfrüchtewürfeli

Fr.13.50

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner kunterbunter Tagesalat

Fr. 7.50

dazu servieren wir Ihnen zwei feinen Dressings separat

Rassiges Curryschaumsüppli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädliuppe

Fr. 7.50

Tagessuppe «s`hät so langs hät»

Fr. 7.50



Schlemmermenu

Wintersalat «Marianne»

mit Schwarzwald-Rohschinken, Parmesan und Dörrfrüchtewürfeli

Kalbs-und Schweinsschnitzel

mit unserer Kräutersauce «Sauce Café de Paris»

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Mini-Coupe «Marianne»

mit hausgemachter Joghurtglace auf Aprikosensauce



©www.ClipProject.info

für 2 Personen im Preise inbegriffen

5 dl Wein, 5dl Mineralwasser und der Café

Soave «Casalforte»

Cantina Rionda

Rosso di Valtellina «La Torre»

Casa Vinicola La Torre Poschiavo

Ab zwei Personen: Fr.65.- pro Person



Liebe Hirschen-Gäste

Es ist das Jahr wo wir, Marianne & Christian Koller
unser 25-jähriges Geschäftsjubiläum feiern dürfen
sowie 125 Jahre Familie Koller im Hirschen
Grund genug das wir ein feines Menu zu einem Jubiläumspreis anbieten



Jubiläums-Menu

Kleiner bunter Tagessalat

mit unseren zwei Saucen separat dazu

Duett von Kalbsmedaillon und Hackbraten

mit feiner Champignon-Morchelrahmsauce

Goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Mini-Coupe «Jubiläum»

mit hausgemachter Moccaglacé und Haselnussrahmlikör

Jubiläumspreis Fr.50.-



Kalb Schweiz / Schwein Schweiz / Poulet Schweiz / Rindfilet Irland / Lamm Australien

Wurstwaren, Schinken und Salami Schweiz

Unsere Bûrli werden aus Schweizer Zutaten gebacken Bei Allergenen bitte unsere Servicedamen oder den Chef selber fragen



Hausspezialität



©www.ClipProject.info

Menu Cordonbleu

Kleiner bunter Tagessalat
mit unseren zwei Saucen separat dazu

Saftig gefülltes Cordonbleu
mit Gaiser Raclettekäse, dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.39.50



Unser Wein des Monats

Amarone «Casalforte»

Cantina Rionda

Amarone della Valpolicella «Casalforte» ist ein eleganter, vollmundiger, komplexer Wein.
Am Gaumen Aromen von schwarzen Kirschen, mit würzigen Noten von Vanille.

75cl Flasche Fr.55.- / Dezi Fr.8.-



Fleischgerichte

Kalbsmedaillons an Champignon-Morchelrahmsauce

dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.45.50 / Kleiner Fr.41.50

Tranchiertes Schweinssteak mit Sauce Cafe de Paris

dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.35.50 / Kleiner Fr.31.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker»

an Champignon-Morchelrahmsauce , dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition»

an kräftiger Rotweinsauce, dazu Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr.29.50 / Kleiner Fr.25.50

Rahmschnitzeli vom Schweinscarre

an Champignon-Morchelrahmsauce, dazu goldgelbe Nüdeli und Gemüsebouquet

Fr.33.50 / Kleiner Fr.29.50

Pouletbruststreifen an raffinierter Currysauce

im Reisring mit gerösteten Erdnüssen

Fr.29.50

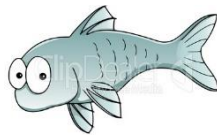


Fisch

Gedämpftes Buntbarschfilet

an raffinierter Kräuterschaumsauce mit Reis und einem Gemüsebouquet

Fr.39.50 / Kleiner Fr.35.50



Vegetarisch

Bäckermeister`s Blätterteigpastetli

mit Champignon-Morchelragout gefüllt, dazu ein Gemüsebouquet

Fr.29.50

Schöner grosser Gemüseteller

mit Kartoffelstock und separat dazu Champignon-Morchelrahmsauce

Fr.29.50

Vegi-Cordonbleu

Crepes gefüllt mit Spinat und Raclettekäse – paniert und goldbraun gebraten

dazu Pommes Frites und Gemüsebouquet

Fr.32.-

