

Hirschenstube | Gourmet & Beiz

SALATE

Bunte Salatschüssel Hirschen <small>vegan</small>	14.-
Apfel Nüsse Stangensellerie Karotten Kräuter Croutons Blaukraut Hirschen Huusdressing oder Knobli Dressing zusätzlich mit Bloderchäs	+4.-
Nüssli Salat Hirschen Style	19.-
Bacon Chip gekochtes Ei Kräuter Croutons Cäsar Dressing mit gebratener Pouletbrust	+14.-
Super Food Salad	22.-
Konfierte Randen Geissenkäse Bonbons Rapssamen Walnuss Vinaigrette	

AUS DEM SUPPENTOPF

Täglich frisch gemachte Tagessuppe	13.-
Fragen Sie nach unserem Angebot	
Traditionelle Toggenburger Gerstensuppe	14.-
Pfälzer Karotten Wurzelgemüse Lauch mit Toggenburger Mostbröckli	+4.-
Riesling Schaumsuppe	14.-
Thymian Zimt Croutons	
Rheintaler Rüeblisuppe	14.-
Geräucherter Paprika Grand Marnier	

VORSPEISEN

Kaninchen Rücken Sous Vide	22.- 32.-
Randen Rüepli schwarze Schokolade	
Hirschen Beeftartar	24.- 34.-
Essig Gemüse Chili Butter Rustico Toast mit Säntis Malt Whisky oder Wild Alps Vodka	+4.-
Gebratene Jakobsmuscheln	22.- 32.-
Topinambur Trüffelöl Schinken Chip	

VEGETARISCH

Randen Risotto Bloderchäs Randen Chips Schnittlauch	19.- 24.-
Hausgemachte Ravioli Hokkaido Kürbis Ricotta Lebkuchen-Salbei Butter	22.- 28.-
Hausgemachte Brennessel Casarecce Rosmarin Waldpilze Weissweinsauce	22.- 28.-
Wintergemüse Curry ^{vegan} Roter Knirps Randen Wurzelgemüse Basmati Reis	22.- 28.-

HIRSCHEN KLASSIKER

Geschnitzelte Toggenburger Kalbsleber Kräuter-Jus Butter-Rösti	38.-
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel Sweet Potato Fries Preiselbeeren Zitrone	44.-
Geschmorte Rindsbäggli Bourguignon Speck Silberzwiebeln Champignons Kartoffelpüree gebratener Lauch Wurzelgemüse	46.-

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Saibling Filet Baby Kartoffeln Zucchetti Ragout Champagnersauce Kräuteröl	36.-
Im Ofen gebratenes Maishähnchen Supreme Saison Gemüse Polenta Finger Weissweinsauce	38.-
Schweinsfilet im Kräutermantel Gegrillte Champignons konfiertes Gemüse Thymian Jus	44.-
Filet vom Toggenburger Bio Weide Beef Hausgemachte Steak Fries Wurzelgemüse Rotwein Schalotten	58.-

DESSERTS

Apfelkuchen Grossmutter Art Ingwer Koriander Zimt Glacé	12.-
Warmer Schokoladen Brownie Tahiti Vanilla Glacé Pralinenstreusel	12.-
Klassisches Tiramì Sù	12.-
Toggenburger Schlorzifladen	7.-
Mini Desserts im Glas	je 6.-
Cheese Cake Toblerone Mousse Panna Cotta Zwetschgenkompott mit Crumbles	

HAUSGEMACHTE GELATI AUS FRISCHER TOGGENBURGER BERGMILCH

Die Klassiker Mexico-Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeer Mokka Kokosnuss	pro Kugel 4.00 mit Rahm + 1.50
Unsere speziellen Kreationen Italian-Pistaccio Salted-Caramel Amarena-Sauerkirsch Bergjoghurt Banane (<i>Vegan</i>) Walnuss-Feige	pro Kugel 5.-
Unsere Sorbetauswahl Zwetschge Himbeere Zitrone Mango	pro Kugel 4.-
