

Hirschenstube | Gourmet & Beiz

VORSPEISEN

Bunte Salatschüssel Hirschen <small>vegan</small>	14.-
Apfel Nüsse Stangensellerie Karotten Kräuter Croutons Blaukraut Hirschen Huusdressing oder Knobli Dressing zusätzlich mit Bloderchäs	+4.-
Frühlings Salat Hirschen Style	19.-
Bacon Chip gekochtes Ei Kräuter Croutons frischer Rettich mit gebratener Pouletbrust	+14.-
Hirschen Beeftartar	24.- 34.-
Essig Gemüse Chili Butter Rustico Toast mit Säntis Malt Whisky oder Wild Alps Vodka	+4.-

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	
Spargel Cappuccino	14.-
Milchschaum Steinpilzstaub	

WARME VORSPEISEN

Hausgemachte Casarecce	22.- 28.-
Rosmarin Waldpilze Weissweinsauce	
Kichererbsen Curry <small>vegan</small>	22.- 28.-
Roter Knirps Randen Wurzelgemüse Basmati Reis	
Bärlauch Risotto	20.- 24.-
Gegrillter Mais Parmesan Gemüse Chip	
Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli	24.- / 30.-
Weisser Diepoldsauer Spargel Pinienkerne Zitrone Parmesan	

RHEINTALER SPARGEL - VORSPEISEN

Grünes Spargel Tartar	19.-
Avocado Koriander Limetten Dressing	
Sous vide gegartes Enten Ei	24.-
Grüner Diepoldsauer Spargel Berghof Chili Käse (Spezialität – nicht immer verfügbar)	
Weisser Diepoldsauer Spargel	18.- / 30.-
Hollandaise Espuma schwarzer Trüffel Mikro Kresse Toggenburger Pecorino	

HIRSCHEN KLASSIKER

Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber	38.-
Kräuter-Jus Butter-Rösti	
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel	44.-
Sweet Potato Fries Preiselbeeren Zitrone	
Gebratenes Saibling Filet	36.-
Baby Kartoffeln Zucchetti Ragout Champagnersauce Kräuteröl	
Im Ofen gebratenes Maishähnchen Supreme	38.-
Saison Gemüse Polenta Finger Weissweinsauce	
Schweinsfilet im Kräutermantel	44.-
Gegrillte Champignons konfiertes Gemüse Thymian Jus	

RHEINTALER SPARGEL - HAUPTGÄNGE

Grüner und weisser Diepoldsauer Spargel	30.-	
Baby Kartoffeln schwarzer Trüffel Hollandaise Espuma mit Wildhauser Landrauchschinken		+ 8.-
Spargel Saltimbocca	32.-	
Baby Kartoffeln Saison Gemüse Vegi Demi Glace		
Lamm Rückenfilet	48.-	
Diepoldsauer Spargel Morcheln Blumenkohl Püree Portwein Jus		
Filet Steak vom Toggenburger Bio Weide Beef	54.-	
Diepoldsauer Spargel Kartoffel-Lauch Gratin Blauer Enzian Sauce		

DESSERTS

Pochierter Rhabarber	14.-
Vanille Crème Fraîche Blut Orangen Gelée Biskuit	
Warmer Schokoladen Brownie	12.-
Tahiti Vanilla Glacé Pralinenstreusel	
Klassisches Tiramì Sù	12.-
Toggenburger Schlorzifladen	7.-
Mini Desserts im Glas	je 6.-
Tiramì Su Toblerone Mousse Panna Cotta Apfelkompott mit Crumbles	

HAUSGEMACHTE GELATI AUS FRISCHER TOGGENBURGER BERGMILCH

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