

# Hirschenstube | Gourmet

## Klassiker auf höchstem Niveau

Dienstag bis Samstag von 18:00 bis 21:30 Uhr

---

### VORSPEISEN

<b>Bunte Salatschüssel Hirschen</b> <small>vegan</small>	14.-
Apfel   Nüsse   Rotkabis   Karotten   Kräuter Croutons   Hirschen Huusdressing oder Knobli Dressing zusätzlich mit Bloderchäs	+4.-
<b>Super Food Salad</b>	22.-
Babyspinat   Papaya   Chili Hüttenkäse   Rapssamen   Himbeer Vinaigrette	
<b>Hirschen Beeftartar</b> (70   140   210 Gramm)	24.-   34.-   44.-
Essig Gemüse   Steinpilz Butter   Rustico Toast mit Sântis Malt Whisky oder Wild Alps Vodka	+4.-

---

### AUS DEM SUPPENTOPF

<b>Täglich frisch gemachte Tagessuppe</b>	12.-   16.-
Fragen Sie nach unserem Angebot	
<b>Traditionelle Toggenburger Gerstensuppe</b>	14.-   18.-
Pfälzer Karotten   Wurzelgemüse   Lauch mit Toggenburger Mostbröckli	+4.-
<b>Kürbis Crèmesuppe</b>	14.-   18.-
Hokkaido   Amaretti   Kernen   Kürbiskern Öl	

---

---

## VEGETARISCH

<b>Hausgemachte Steinpilz Ravioli</b> Marsala   Salbei   Toggenburger Pecorino	26.-   32.-
<b>Hausgemachte Spinat Tagliatelle</b> Champagner-Zitronensaue   Fenchel   Babyspinat   Parmesan	22.-   28.-
<b>Mexiko Linsen Chili</b> <sup>vegan</sup> Tomaten   Chili   Blumenkohl   Nachos	24.-   30.-

---

## HIRSCHEN KLASSIKER

<b>Gebratenes Alpen-Zander Filet</b> Champagner-Zitronensauce   Fenchel   Spinat Tagliatelle	36.-
<b>Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber</b> Kräuter-Jus   Butter-Rösti	38.-
<b>Kalbsgeschnetztes Zürcher Art</b> Champignons   Schalotten   Butter-Rösti	46.-
<b>Klassisches Wiener Kalbsschnitzel</b> Sweet Potato Fries   Preiselbeeren   Zitrone	44.-
<b>Rindsfiletwürfel Stroganoff</b> Peperoni   Champignons   Schalotten   Butter-Spätzli	48.-
<b>Filet vom Toggenburger Bio Weide Beef</b> Safran Risotto   Tomaten   Chimichurri	56.-

---

---

## DESSERTS

<b>Triple Chocolate Cake</b> <small>glutenfrei</small> Mandeln   Schokolade   Haselnuss	15.-
<b>Vermicelles</b> Meringues   Rahm	16.-
<b>Klassisches Tiramì Sù</b>	12.-
<b>Toggenburger Schlorzifladen</b>	8.-
<b>Toggenburger Nusstorte</b>	8.-
<b>Mini Desserts im Glas</b> Toblerone Mousse   Panna Cotta mit Fruchtsauce	je 6.-

---

## HAUSGEMACHTE GELATI AUS FRISCHER TOGGENBURGER BERGMILCH

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

---