

Hirschenstube | Gourmet

Klassiker auf höchstem Niveau

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

DEGUSTATIONSMENU

Alpstein Meze (Apéro) Pita Beef Tatar Minz Zaziki Hummus ***	18.-
Jakobsmuschel Pastinaken Caramel Speck ***	24.-
Rüebli Suppe (Rheintal) Kokos Koriander Chili Öl ***	14.- 18.-
Erbsen Risotto Marokko Minze Belper Knolle ***	22.- 28.-
Alpschwein Filet (Alp Segel, Wildhaus) Waldpilz Polenta Muffin Saison Gemüse Jus <i>oder</i>	48.-
Alpen Zander (Lago Maggiore) Noilly Prat Knoblauch Chili Zuchetti-Tagliatelle <i>oder</i>	34.-
Dreifarbige Karotten Riesling Pistazien Wildreis ***	26.- 32.-
Schokoladen Duo Mousse Brownie Himbeer	18.-
Degustationsmenu komplett	120.-
5 Gänge Degustationsmenu	100.-
4 Gänge Degustationsmenu	80.-

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg.
Fisch und Meeresfrüchte sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilen Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.*

VORSPEISEN

Hirschen Salatteller <small>vegan</small>	14.-
Kabis Randen Orange-Fenchel Muskat-Kürbis Karamel-Nüsse Apfel Hirschen Huusdressing oder Knobli Dressing zusätzlich mit Bloderchäs	+4.-
Hirschen Beeftartar (70 140 210 Gramm)	24.- 34.- 44.-
Essig Gemüse Chili Butter Toast mit Säntis Malt Whisky oder Wild Alps Vodka	+4.-
Täglich frisch gemachte Tagessuppe	12.- 16.-
Fragen Sie nach unserem Angebot	
Traditionelle Toggenburger Gerstensuppe	14.- 18.-
Pfälzer Karotten Wurzelgemüse Lauch mit Toggenburger Mostbröckli	+4.-

VEGETARISCH

Hausgemachte Brennessel Casarecce	22.- 28.-
Weissweinsauce Petersilienwurzel Belper Knolle	
Hokkaido-Kokos Würfel <small>vegan</small>	24.- 30.-
Madras Curry Banane Wilder Reis	

HIRSCHEN KLASSIKER

Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber	38.-
Kräuter-Jus Butter-Rösti	
Kalbsgeschnetzeltetes Zürcher Art	46.-
Champignons Schalotten Butter-Rösti	
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel	44.-
Sweet Potato Fries Preiselbeeren Zitrone	
Filet Steak vom Toggenburger Bio Weide Beef	56.-
Triple Fries Baby Gemüse Chimichurri	

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg.
Fisch und Meeresfrüchte sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilen Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.*

DESSERTS

Vermicelles	12.-
Meringues Rahm	
+ 1 Kugel Vanilleglacé	+4.-
Klassisches Tiramì Sù	12.-
Toggenburger Schlorzifladen	8.-
Toggenburger Nusstorte	8.-
Mini Desserts im Glas	je 6.-
Toblerone Mousse Panna Cotta mit Fruchtsauce Cheese Cake	

HAUSGEMACHTE GELATI AUS FRISCHER TOGGENBURGER BERGMILCH

Die Klassiker	pro Kugel 4.00 mit Rahm + 1.50
Mexico-Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeere Mokka	
Unsere speziellen Kreationen	pro Kugel 5.-
Italian-Pistaccio Salted-Caramel Amarena-Sauerkirsch Walnuss-Feige Malaga Zimt-Lebkuchen	
Unsere Sorbetauswahl	pro Kugel 4.-
Himbeere Zitrone Mango Zwetschge	
Upgrade (2cl)	
+ Bernecker Vieille Prune	+ 4.-
+ Belvedere Vodka	+ 4.-
+ Grand Marnier	+ 4.-
+ Marie Brizard (Geheimtipp)	+ 4.-

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg.
Fisch und Meeresfrüchte sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilen Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.*