

Hirschenstube | Gourmet & Beiz

SALATE

Bunte Salatschüssel	14.-
Apfel Nüsse Stangensellerie Karotten Blaukraut Majoran-Croûtons	
Winter Salat Kreation	18.-
Grüner Wintersalat getrocknete Tomaten Geisskäse-Pralinen Hirschen Hausdressing oder Knoblauchdressing	

AUS DEM SUPPENTOPF

Wild Consommé Double	14.-
Schwarzbrotsocken Gemüseperlen	
Traditionelle Gulaschsuppe	16.-
Kartoffeln Landbrot	
Topinambur-Crèmesüppchen	16.-
Schwarze Trüffel	

KALTE VORSPEISEN

Hirschen Beeftartar	Vorspeise Hauptgang	
Sauer eingelegtes Gemüse Wasabi-Mayonnaise Rustico Toast		24.- 34.-
Lachsforelle vom Thurgauer Kundelfingerhof		
Toggenburger Butter Meerrettich hausgemachtes französisches Baguette		22.-

WARME VORSPEISEN

Crémiges Petersilien Risotto	Vorspeise Hauptgang	
Geschmorte Kirsch-Tomaten		22.- 28.-
Mit Zander Filet vom Grill Kakao-Butter		28.- 34.-
Hausgemachte Lavendel Gnocchi		
Hirschragoût Wachholder Schaum		24.-

HAUPTGÄNGE

Klassisches Wiener Kalbsschnitzel Petersilien-Kartoffeln Preiselbeeren Zitrone	44.-
Tagliata vom Bio Weide Beef Ruccola Trüffelkäse Tomaten Potatowedges	48.-
Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber Kräuter-Jus Butter-Rösti	38.-
Hausgemachte Ravioli Spinat Ricotta Toggenburger Pecorino	22.- 28.-

DESSERTS

Toblerone Mousse Sauerkirschen Kokoshippe	14.-
Original-Kaiserschmarren Zwetschgen Kompott	18.-
Käsevariation mit Toggenburger Käse Früchte Chutneys Gebäck Schlorzifladen Biergelée	18.-

GLACES & SORBETS

pro Kugel 4.00
mit Rahm + 1.50

Vanille | Schokolade | Mocca | Walnuss | Caramell
Zitrone | Zwetschge | Himbeere | Erdbeere

Hausgemachte Desserts und Kuchen **je 7.-**

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser tägliches Angebot.