

Hirschenstube

Zum Aperero empfehlen Wir

Hirschen Spritz	Prosecco Soda Summer Gin Passionsfrucht Sirup	14.50
Hirschen Spritz alkoholfrei	Passionsfrucht Sirup Alkoholfreier Prosecco Soda	10.00
Hugo	Prosecco Holunderblütensirup Soda	13.00
Hugo alkoholfrei	Alkoholfreier Prosecco Holunderblütensirup Soda	9.50
Aperol Spritz	Aperol Prosecco Soda Orange	13.00
Martini	Weisser Martini auf Eis	7.50

Aus dem Suppentopf

Traditionelle Toggenburger Gerstensuppe 12.00
Wurzelgemüse | Rote Bohnen | Ochsenschwanz
mit Toggenburger Mostbröckli +3.00

Blaukabiscremesuppe    12.00
Meerrettichcreme

Rinds Consommé 14.00
Flädli | Siedfleischstreifen | Wurzelgemüse



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



Vegetarisch

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg. Fische sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilt Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.*

Hirschenstube

Vorspeisen

klein | gross

Kleiner gemischter Salat



12.00

Apfel | Nüsse | Kürbis | Karotten | Rot-Kabis | Sellerie |

Italienische Sauce oder Kräuter-Knobli Sauce

Auf Wunsch mit Bloderkäse

+3.00

Bunter Blattsalat



10.00

Chicorée | gerösete Kerne

Italienische Sauce oder Kräuter-Knobli Sauce

Randen Carpaccio



14.00 | 19.00

Bloderkäse | Rucola | Pinienkerne

Honig- Rosmarin Sauce

Caprese



14.00 | 19.00

Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum-Pesto | Balsamico-Reduktion

Rindstartar (70g | 140g)

23.00 | 33.00

Essiggemüse | Butter mit Fleur de Sel | Toast

Auf Wunsch mit Sántis Malt Whisky oder Absolut Vodka

+3.00



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



Vegetarisch

Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg. Fische sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilt Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.

Hirschenstube

Hauptgang Fleisch

Geschnetzelte Kalbsleber 	39.00
Apfel Eschalotten Jus Butterrösti	
Geschmortes Schweinskopfbäggli 	42.00
Pastinaken Rosinen-Ragout Knoblauch-Kartoffelstock Kreuzkümmel Bratensauce	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art 	44.00
Champignons Eschalotten Butterrösti	
Schweinsrückensteak	33.00
Hausgemachte Tagliatelle Marktgemüse Cremige Senfsauce	
Filet Steak vom Weiderind 	56.00
Kräuter-Risotto Marktgemüse grüne Pfeffersauce	
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel 	44.00
Culinarium Pommes Preiselbeer Zitrone Marktgemüse	
Schweins-Schnitzel paniert 	29.00
Culinarium Pommes Preiselbeer Zitrone Marktgemüse	
Gebratener Alpen Zander (Lago Maggiore)	36.00
Venere-Reis (schwarzer Reis) Kefen Beurre Blanc	



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



Vegetarisch

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg. Fische sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilt Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.*

Hirschenstube

Hauptgang Vegetarisch

Hausgemachte Chäässpätzli  23.00
Bergkäse | Röstzwiebel | hausgemachtes Apfelmus

Hausgemachte Steinpilz Tagliatelle  28.00
Waldpilze | Weissweinsauce | Belper Knolle

Hausgemachte Kürbis-Ravioli  32.00
Kürbis | Ricotta | Rosmarinbutter | Parmesan | Lebkuchen Streusel

Fitnesteller

Bunter Blattsalat | Kürbis | Karotten | Rot-Kabis | Tomaten | Ei | Sellerie
Italienische Sauce oder Kräuter-Knobli Sauce

mit Poulet  25.50

mit paniertem Schweineschnitzel 25.50

mit Gemüseschnitzel  24.50

mit Cordon Bleu vom Schwein 30.50



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



Vegetarisch

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg. Fische sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilt Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.*

Hirschenstube

Dessert

Weisses Toblerone Mousse  12.00
Schokoladenpapier | Kirschen Kompott

Mandel-Schokokuchen   11.00
Mexico Vanilleeis

Hausgemachte Buchtel  9.00
Vanille-Sauce | Heidelbeeren

Leckerei aus unserer Vitrine
(fragen sie bitte das Service Personal)

Hausgemachte Glacés

aus Toggenburger Milch

Mexico-Vanille | Schokolade | Stracciatella | Erdbeere | Mokka pro Kugel 3.50

Italienische-Pistazien | gesalzenes-Karamell | pro Kugel 4.00
Amarena-Sauerkirsch | Wallnuss-Cookie

Himbeersorbet | Zitronensorbet | Grüner Apfelsorbet  pro Kugel 4.50

Zusatzoptionen

Rahm 1.50

Absolut Vodka 3.00

Calvados 3.00



Glutenfrei



Vegan



Laktosefrei



Vegetarisch

*Wir beziehen unser Fleisch ausschliesslich aus der Schweiz, wenn immer möglich aus dem Toggenburg. Fische sind MSC zertifiziert. Über Allergene erteilt Ihnen unsere Service Mitarbeiter gerne Auskunft.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MWST.*