



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfirsten seit 1871

Menüvorschläge

Stellen Sie sich Ihr Hochzeitsmenü aus unseren Vorschlägen nach Lust und Laune zusammen. Unser Küchenchef und sein Team freuen sich, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vorspeisen Frühling/Sommer

Grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 9.00
Rucolasalat mit italienischem Trockenfleisch, Ofentomaten, mit Belperknolle an Olivenöl-Balsamico-Vinaigrette	CHF 14.00
Tomatensalat mit Basilikum und Büffelmozzarella, abgeschmeckt mit Olivenöl	CHF 16.00
Babylattichsalat mit gebratenen Pouletbruststreifen, Melonenkugeln und Croûtons an Limettenvinaigrette	CHF 16.00
Spargelsalat an Eiervinaigrette mit Rauchlachs und Kressesalat	CHF 18.00
Mit Knoblauch marinierte Peperoni mit sautierten Riesenkrevetten	CHF 18.00
Geisskäse im Rohschinken auf gebratenem Spargel, garniert mit Rucola	CHF 18.00

Vorspeisen Herbst/Winter

Grüner oder gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 9.00
Gemüsewähe mit Schnittlauchsauce und kleinem Blattsalat	CHF 12.00
Gebeiztes Lachsfilet auf Blinis mit Sauerrahm und Salatbouquet	CHF 14.00
Nüsslisalat mit Speck und gebratenen Steinpilzen	CHF 15.00
Süss-saurer Kürbis mit geräucherten Hirschmostbröckli	CHF 15.00
Gepresste Terrine von der Entenkeule mit Gewürz-Zwergorangen-Ragoût und Brioche	CHF 18.00



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfürsten seit 1871

Suppen Frühling/Sommer

Gazpacho, kalte andalusische Gemüsesuppe	CHF 8.00
Sauerrahmsüppchen mit Kerbel und sautierten Eierschwämmen	CHF 8.00
Aqua Cotta mit Steinpilzen, Croûtons und Eigelb	CHF 8.00
Spargelcrèmesuppe mit Einlage	CHF 9.00
Toggenburger Heusuppe mit etwas Rahm verfeinert	CHF 9.00

Suppen Herbst/Winter

Klare Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädli	CHF 8.00
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer verfeinert	CHF 8.00
Maronisüppchen mit Salsizstreifen	CHF 9.00
Kürbissuppe mit Kernen und Kürbiskernöl	CHF 9.00
Sauerkrautsüppchen mit knusprigem Speck	CHF 9.00



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfirsten seit 1871

Warme Vorspeisen Frühling/Sommer

Kräuterpizokel mit Schafskäse und kleinen Tomaten	CHF 16.00
Spinat-Ricotta-Crêpes auf warmen Kirschtomaten	CHF 16.00
Offene Auberginen-Tomaten-Lasagne mit Büffelmozzarella, Sbrinz, Kresse und Olivenöl	CHF 18.00
Kurze Pasta mit Spargel, Frischkäse und Rohschinken	CHF 18.00
Sautierte Kalbsleberstreifen in Portweinjus mit Pfefferkirschen im Kartoffelstockring	CHF 18.00
Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten, mit sautierten Gemüse und Zitronenöl	CHF 19.00

Warme Vorspeisen Frühling/Sommer

Veltliner Pizzocheri mit Krautstielgemüse, Kartoffeln, Veltliner Käse und Knoblauchbutter	CHF 14.00
Pizokel mit Marronistückchen, Bergkäse und geräucherten Hirschmostbröckli	CHF 15.00
Zanderfilet auf Erbsenpüree mit pikanten Speck-Chilli-Öl	CHF 18.00
Welsfilet aus dem Weisswein-Wurzelsud mit Meerrettichsauce	CHF 18.00
Semmelknödelsouffle mit Speck und Rahm-Steinpilzen	CHF 19.00



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfirsten seit 1871

Hauptgänge Frühling/Sommer

Auf der Haut gebratene Maispouardenbrust mit Mascarpone-Risotto, Thymianjus und Broccoli	CHF 34.00
Lammfilet mit Kräutern und Knoblauch mariniert, dazu Speckbratkartoffeln und Gurken-Joghurtsauce	CHF 38.00
Knuspriger Spanferkelrücken mit Kümmel-Honigsauce, gebratenes Weisskraut und Kartoffelwürfel	CHF 38.00
Mit Kräutern und Taleggio gefüllte Kalbsfleischröllchen auf Rosmarinspiess, mit Pilzrisotto und Portweinjus	CHF 39.00
Rosa gebratenes Roastbeef am Stück mit Schalottenjus, Offenkartoffeln und Speckbohnen	CHF 48.00
Kalbsrücken im Ganzen gebraten an Morchel-Cognac-Sauce dazu Kräuterpolenta und Spargelgemüse	CHF 48.00
Rindsfiletstreifen mit Cherrytomaten-Pfeffersauce, mit Tagliatelle und frischen Rucolasalat	CHF 52.00

Hauptgänge Herbst/Winter

Tranchen von der geschmorten Kalbshaxe, mit Kartoffelstock und Ruebli	CHF 34.00
Geschmortes Rehragoût mit Wildgarnitur (Silberzwiebelchen, Speck, Steinpilze Marroni), dazu Spätzli und Rotkraut	CHF 38.00
Gebratene Entenbrust an Gewürzsauce, serviert mit Reisröllchen und sautiertem Gemüse	CHF 39.00
Schweinsfiletmedaillons unter der Kräuterkruste mit Jus, Rosmarinkartoffeln und Peperonigemüse	CHF 39.00
Lammkarrée im Heu gegart mit seinem Jus, dazu Kartoffelgratin und feine Böhnchen	CHF 39.00
Rehgeschnetzelttes am Marsalajus, dazu Weisswein-Risotto und Honig-Thymiankarottem	CHF 42.00
Hirschfiletmedaillons an Marsalajus, mit Rosenkohl, Preiselbeeren, Speckbirne Marroni und Pilzen, dazu Plainigna (Engadiner Ofenrösti)	CHF 42.00
Kalbsgeschnetzelttes an Steinpilzsauce, mit Rösti und Broccoli	CHF 44.00
Im Kräuterfond pochiertes Rindsfilet mit Entenleber, dazu Kartoffelstock und Gemüse garnitur	CHF 56.00



HIRSCHEN WILDHAUS

Gastfreundschaft zwischen Säntis und Churfürsten seit 1871

Dessert Frühling/Sommer

Frischer Fruchtsalat natur / mit einer Kugel Sorbet	CHF 9.00/12.00
Pfeffer-Panna Cotta mit Himbeeren	CHF 9.00
Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm	CHF 9.00
Topfenmousse mit eingelegten Aprikosen	CHF 12.00
Sauerrahmpudding mit frischen Beeren	CHF 12.00
Weisses Schoggimousse mit Portweinfeigen	CHF 13.00
Pfirsich in der Folie mit Pfirsich-Safranragoût und Vanilleglace	CHF 14.00

Dessert Herbst/Winter

Sorbetvariation / mit passendem Liquor	CHF 9.00/12.00
Apfel-Birnenstrudel mit Vanillesauce	CHF 9.00
Dunkles Schoggimousse mit Zitrusfrüchtesalat	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit in Portwein eingelegten Dörrzwetschgen	CHF 10.00
Nougatmousse mit beschwipsten Kirschen	CHF 10.00
Pralinenparfait im Mandelkuchlein und Orangensalat	CHF 10.00
In Weisswein pochierte Gewürzbirne mit Baumnussglace und Sabayon	CHF 10.00
Tarte Tartin (Apfel, Zwetschge) mit Vanilleglace	CHF 13.00
Käseteller mit Birnbrot , Honig-Thymiannüssen und Feigensenf	CHF 14.00

Dessertbuffet

Schoggimousse, gebrannte Crème, Bayrisch Crème, Apfel-Birnenstudel mit Vanillesauce, Kaiserschmarrn mit Zwetschgen, Fruchtsalat oder saisonal frische Beeren, Glace, Rahm Und Auswahl nach Wunsch	CHF 28.00
Dessertbuffet mit Käseauswahl	CHF 34.00