



Menuvorschläge

Gourmet Menu

Carpaccio von der gebeeften Mörschwiler-Entenbrust

Rucola-Pesto, bunte Kartoffelchips, geräucherte Erdnüsse, in Orange gebeizter Mini Lattich

Sous Vide gegartes Lachs-Loin

Chilicrème, Fenchelsamen-Öl, Randen-Risotto, Radieschen-Sprossen

Roastbeef vom Toggenburger Bio Weide Rind

Morchelsauce, Thymian-Polenta, Gemüsekörbchen

Dessertbuffet

CHF 95.- pro Person

Toggenburger Menu

Toggenburger Mostbröcklitatar

Pilzchutney, Kapuzinerkresse, Hausbrotchip

Im Kräutersud gegartes Forellenfilet

Kartoffel-Knoblauch-Püree, Spinatsauce, Rapskern-Öl

Wildhauser Rindsragout

Unterwasser-Crème fraîche, Tomaten-Knöpfl, Brokkoli

Dessertbuffet

CHF 75.- pro Person



HOTEL HIRSCHEN

SINCE
1871

WILDHAUS

Hirschen Menü

Bunte Salatschüssel

mit Kürbiswürfel, Croûtons, Stangensellerie, Apfelspalten und Hirschen Hausdressing

Vom Big Green Egg

Leicht geräuchertes Seeteufel-Medaillon

Limetten-Tagliatelle, Over Night Tomaten, Schwarze Oliven

Vom 800 Grad Beefier

Am Knochen gegartes Toggenburger Bioweide Rib Eye-Steak

Alpenkräuter Chimichurri und Grosi Walt's 7 Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Schnittlauch-Crème Fraîche, Speckbohnen

Dessertbuffet

CHF 80.- pro Person

Vegetarische Hauptgang Varianten

Crespelle mit Spinat und Ricotta, Baumnuss
Geschmorte Tomate als Sauce

oder

Gefüllte Aubergine, Knoblauchbulgur, Unterwasser Bio Joghurt, karamellisierte Kumquats

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi, grüner Spargel, Randen-Würfel, Belper Knolle

Dessert Buffet

Weisses und Dunkles Schokoladenmousse, Erdbeer-Panna Cotta, Waldbeerenterrine,
Apfelterrinerne, Crème Brûlée, Schlorzifladen, Tonkabohnen-Sauce, Schokoladen-Sauce, Mango-
Sauce,
Ein Pokal mit diversen Glace-Sorten