

Hirschenstube | Gourmet

Klassiker auf höchstem Niveau

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

DEGUSTATIONSMENU

Dreierlei Crostini (Apéro) ^{vegan} Schwarze Oliven Peperoni Tomate-Basilikum ***	18.-
Lamm Köfte Minz-Tzatziki Harissa-Hummus Zigeuner Salat ***	24.-
Kohlrabi Crèmesuppe ^{vegan} Mango Kokosschaum ***	14.- 18.-
Waldpilz Ravioli Rosmarinbutter Pecorino Bärlauch Öl ***	24.- 32.-
Ribelmais Poularde (Appenzell) Süsskartoffel Püree Chili Mango Granatapfel Koriander <i>oder</i>	40.-
Alpen Zander (Lago Maggiore) Sauce Vierge Tagliatelle Mikro-Kresse <i>oder</i>	34.-
Gegrilltes Blumenkohlsteak ^{vegan} Weisse Bohnen Chimichurri Klebereis ***	26.- 32.-
Alpstein Eierkuchen Kirschen	16.-
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 Sämtis 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 Spinat Casarecce	22.- 28.-
Weissweinsauce Petersilienwurzel Belper Knolle	
Safran Risotto	24.- 30.-
Cherry Tomaten dehydrierte Oliven Rucola Pecorino	

HIRSCHEN KLASSIKER

Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber	38.-
Kräuter-Jus Butter-Rösti	
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	46.-
Champignons Schalotten Butter-Rösti	
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel	44.-
Sweet Potato Fries Preiselbeeren Zitrone	
Filet Steak vom Toggenburger Bio Weide Beef	56.-
Jura Trüffel Viola Kartoffeln Saisongemüse Marsala	

*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

Schokoladenkuchen <small>glutenfrei</small> Mexico Vanilla Glacé	14.-
Hausgemachte Meringues Beeren Crème	14.-
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 Mexico-Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeere Mokka	pro Kugel 4.00 mit Rahm + 1.50
Unsere speziellen Kreationen Italian-Pistaccio Salted-Caramel Amarena-Sauerkirsch Walnuss-Feige Malaga Zimt	pro Kugel 5.-
Unsere Sorbetauswahl Himbeere Zitrone Mango Zwetschghe	pro Kugel 4.-
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.*