

Hirschenstube | Gourmet

Klassiker auf höchstem Niveau

täglich von 18:00 bis 21:30 Uhr

DEGUSTATIONSMENU

Dreierlei Crostini (Apéro) ^{vegan} Rote Randen Hummus Aloreña Oliven ***	18.-
Makrelen Panna Cotta Salmorejo Dill Öl Brot Chips ***	24.-
Pastinaken-Birnen Suppe Zimt-Crunch Koriander Öl ***	14.- 18.-
Marroni Risotto Dehydrierte Sauerkirschen Rosenkohl Toggenburger Pecorino ***	22.- 28.-
Rehrücken Vladimir Apfel-Sellerie Püree Parisienne Kartoffeln Schokoladen Sauce <i>oder</i>	48.-
Alpen Zander (Lago Maggiore) Zucchetti Zitronengras Velouté Fenchel Tempura <i>oder</i>	36.-
Hokkaido Ravioli Mascarpone Gingerbread Parmesan Amaretto ***	26.- 32.-
Schokoladen Tarte Schoko Eis Crème Schoko Papier	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.-
Rotkabis Randen Orange-Fenchel Gelbe Karotten 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 Alter Sbrinz	
Baked Potato <small>vegan</small>	26.- 32.-
Brokkoli Sauce Soja Käse Waldpilze	

HIRSCHEN KLASSIKER

Geschnetzelte Toggenburger Kalbsleber	38.-
Kräuter-Jus Butter-Rösti	
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art	46.-
Champignons Schalotten Butter-Rösti	
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel	44.-
Culinarium Pommes Preiselbeeren Zitrone	
Filet Steak vom Toggenburger Bio Weide Beef	56.-
Rote Randen Fondant Kartoffeln Knochenmark Bonbons Portwein Jus	

*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>	14.-
Mexico Vanilla Glacé	
Pochierte Zwetschgen	14.-
Rotwein Mexico Vanilla Glacé Granola Crunch	
Klassisches Tiramì Sù	12.-
Toggenburger Schlorzifladen	9.-
Toggenburger Nusstorte	9.-
Mini Desserts im Glas	je 6.-
Toblerone Mousse Panna Cotta mit Fruchtsauce Cheese Cake	

HAUSGEMACHTE GELATI AUS FRISCHER TOGGENBURGER BERGMILCH

Die Klassiker	pro Kugel 4.00 mit Rahm + 1.50
Mexico-Vanille Schokolade Stracciatella Erdbeere Mokka	
Unsere speziellen Kreationen	pro Kugel 5.-
Italian-Pistaccio Salted-Caramel Amarena-Sauerkirsch Walnuss-Feige Cookies Berg Joghurt	
Unsere Sorbetauswahl	pro Kugel 4.-
Himbeere Zitrone Mango Zwetschge	
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.*