

## LIEBE GÄSTE DES HIRSCHEN STAMMHEIM

Lassen Sie sich von unserem saisonal zusammengestellten Angebot aus der Küche verführen und geniessen Sie das historische Ambiente bei uns im Hirschen Stammheim, mit einer passenden Getränkeauswahl aus unserem Keller.

Wir verwenden hauptsächlich Spitzenprodukte aus der Region und unserem eigenen Garten, welche alle nach gut erlerntem Handwerk frisch verarbeitet werden. Daher bitten wir Sie um Verständnis, falls ein Gericht zur Zeit nicht verfügbar sein sollte.

Nun wünschen Ihnen die Familie Schumacher und das Hirschen-Team viel Vergnügen beim Auswählen und "en Guete" beim Geniessen.

### VORSPEISEN

"Hirschen Salat"

Bunte Variation von Blattsalaten mit Gemüsestreifen vom Markt	klein	Fr. 8.00
an Joghurt -Kräuter -Dressing oder Balsamico-Vinaigrette	gross	Fr. 10.50
	als Hauptgang	Fr. 17.50

Guntalinger Erbsen-Edamame mit Blauburgunder-Salz		Fr. 9.50
Dazu passend ein Stammer Hopfenbräu-Bier	33 cl	Fr. 5.50

Geräuchertes Kundelfingerhof Forellenfilet mit süßer Hopfensenfsauce auf Linsensalat und gepickelten Radiesli		Fr. 16.50
---	--	-----------

Siedfleisch Salat vom St. Anna Hinterwälder Rind auf Salatbeet mit Thurtaler Wachtelei und gepickeltem Gemüse		Fr. 18.50
	als Hauptgang	Fr. 28.50

Gebackener Ziegenkäse mit Gemüse-Vinaigrette auf Guntalinger Erbsli-Blattsalat		Fr. 17.50
--	--	-----------

### SUPPEN

Asiatische Rindskraftbrühe mit Rinds-Morchel-Pralinée		Fr. 14.50
---	--	-----------

Erbsli-Crèmesuppe «Douce de Guntalingen » mit Erbsen-Edamame und Parmesan-Chip		Fr. 14.50
--	--	-----------

### VEGETARISCH

Gemüse-Tajine mit Linsen Kartoffel-Hummus, Salzzitrone und Datteln	Fr. 27.00 / kl.	Fr. 24.00
---	-----------------	-----------

Ricotta-Gnudi mit Basilikum auf Tomaten-Erbsen-Salsa und Rucola	Fr. 30.00 / kl.	Fr. 27.00
--	-----------------	-----------

Gerösteter Blumenkohl mit „Onsen-Ei“ auf Erbsen-Pürée mit Eierschwämmli-Schaum und knusprigem Haselnuss-Buchweizen	Fr. 32.00 / kl.	Fr. 29.00
--	-----------------	-----------

## FISCH UND FLEISCH

Sanft gegartes Kundelfingerhof Saiblingsfilet  
auf Erbsli und Würfel-Kartoffeln im Zitronen-Verveine-Sud  
Fr. 37.00 / kl. Fr. 34.00

Sommerbock-Rehschnitzel im Thymian-Speck-Mantel  
auf Erbsen-Püree , Eierschwämmli und Rissolée-Kartoffeln  
Fr. 39.00 / kl. Fr. 36.00

„Bürgermeisterstück“ vom Schrofen Rind mit Chimichurri  
mit Kräuter-Bramata Polenta und Gemüse  
Fr. 39.00 / kl. Fr. 36.00

Martellahof Pouletbrüstchen mit Zitronenthymian gefüllt  
geröstetem Blumenkohl auf Erbsen-Püree mit Eierschwämmli-Schaum  
und knusprigem Haselnuss-Buchweizen  
Fr. 40.00

Duo vom Sommerbock  
Scheiben vom Rücken auf Hack-Pralinée  
mit Kräuter-Polenta und confierten Cherrytomaten  
Fr. 42.00 / kl. Fr. 38.00

## HIRSCHEN-KLASSIKER

Kalbs-Bratwurst von der Dorfmetzgerei Krone  
mit Zwiebelsauce und Butter-Rösti  
Fr. 19.00

Freiland-Schweinssteak vom Schrofenhof mit Kräuterbutter  
auf Bratkartoffeln und Gemüse  
Fr. 29.00 / kl. Fr. 26.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
an Champignon-Rahmsauce mit Butter-Rösti  
Fr. 40.00 / kl. Fr. 36.00

Schrofenhof-Rindsfilet an Rotwein-Jus und Kräuterbutter  
mit Bratkartoffeln und buntem Sommergemüse  
Fr. 52.00 / kl. Fr. 46.00

Stammertal:

Hinterwälder Rind:

Eier:

Erbsli:

Sommerbock:

Familie Moser

Lia Wepfer

Silvan Ulrich

Stammer Jäger

Aus der Nähe:

Wachteleier:

Saibling, Forelle:

Gemüse:

Fleisch:

Franziska Härrli, Thalheim

Kundelfingerhof, Schlatt

Gemüsezentrale, Tägerwilten

Schrofenhof, Familie Somm, Kreuzlingen

Sämtliches Fleisch und Fleischerzeugnisse sind Schweizer Herkunft.

Alle unsere Speisen können diverse Allergene enthalten, weshalb wir Sie bitten  
bei Unverträglichkeiten sich direkt bei unseren Service-Mitarbeitern zu erkundigen  
Preise inkl. MwSt.