

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. 7.00
an Joghurt -Kräuter -Dressing oder Balsamico-Vinaigrette	gross	Fr. 9.50
	als Hauptgang	Fr. 15.50

Nüsslisalat mit Wepfer's Hühnerrei und Croutons	Fr. 14.50
zusätzlich mit Speckstreifen	Fr. 16.50

Geräuchertes Kundelfingerhof Forellenfilet mit süsser Hopfensensauce auf Linsen-Salat mit Äpfeln und gepickelten Radiesli	Fr. 16.50
---	-----------

Kaninchen-Terrine auf Randen-Carpaccio mit Salatbouquet an Feigen-Nuss-Dressing	Fr. 17.50
---	-----------

Gebratene Reh-Filetstreifen mit gerösteten Nüssen und süss-saurem Kürbis auf Nüsslisalat	Fr. 20.50
--	-----------

SUPPE

Kürbis-Crèmesuppe mit Kürbis-Focacciastengel und Kernöl	Fr. 12.50
---	-----------

Pilz-Schaumsuppe mit Laugen-Brösel und gehobelter Belper Knolle	Fr. 14.50
---	-----------

VEGETARISCH

Glesti's Rotweifeigen auf gebackenem Ziegenkäse und Buchweizen-Polenta	Fr. 26.00 / kl. Fr. 21.00
--	---------------------------

Kürbis-Capuns mit Käse überbacken und sautierten Pilzen	Fr. 27.00 / kl. Fr. 22.00
---	---------------------------

Vegetarischer Wildteller Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilze, Wildgarnitur	Fr. 30.00 / kl. Fr. 22.00
--	---------------------------

WILD AUS LOKALER JAGD

Wildschwein-Bratwurst mit Glesti's Rotweifeige auf Trottergarten Senf-Wirsing und Buchweizen-Polenta	Fr. 23.00	
Reh-Hackbraten an Trauben-Nussrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Wildganitur	Fr. 29.00 /	kl. Fr. 21.00
Reh-Pfeffer nach „Jäger Art“ mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Wildganitur	Fr. 36.00 /	kl. Fr. 28.00
Wildschweinschnitzel in Walter-Frei's Baumnussmantel auf Trottergarten Senf-Wirsing und süss-saurem Kürbis	Fr. 39.00 /	kl. Fr. 32.00
Rehschnitzel „Chesa Hirschen“ mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Wildganitur	Fr. 45.00 /	kl. Fr. 36.00

Auf Vorbestellung

Ab 2 Personen Rehrücken am Stück gebraten mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Pilzen und Wildgarnituren in zwei Gängen auf Platte serviert	pro Person	Fr. 56.00
--	------------	-----------

FISCH UND FLEISCH

Gebratenes Kohlfirst Saiblingsfilet mit süss-saurem Kürbis auf buntem Kartoffel-Gemüsebeet	Fr. 37.00 /	kl. Fr. 30.00
Kalbs-Bratwurst von der Dorfmetzgerei Krone mit Zwiebelsauce und Butter-Rösti	Fr. 19.00	
Freiland-Schweinssteak vom Schrofenhof mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 29.00 /	kl. Fr. 21.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce mit Butter-Rösti	Fr. 39.00 /	kl. Fr. 31.00
Rinds-Entrecôte vom Schrofenhof mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und buntem Gemüse	Fr. 44.00	

Stammertal:
Safran:
Senf:
Eier:
Kaninchen:
Buchweizen:

Familie Wirth
Biohof Trottergarten
Lia Wepfer
Familie Moser
St. Anna, Fam. Moser

Aus der Nähe:
Wachteleier:
Geräuchte Forelle:
Saibling:
Gemüse:
Fleisch:

Franziska Härrli, Thalheim
Kundelfingerhof, Schlatt
Familie Birk, Diessenhofen
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.