

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

Gebeiztes Kohlfirst-Saiblingsfilet mit Senfkraut-Öl auf buntem Quinoa und Guntalinger Erbsenpüree	Fr. 18.50
---	-----------

Gebackener Ziegenkäse mit Gemüse-Vinaigrette auf buntem Kräuter-Salatbeet mit Baumnüssen	Fr. 15.50
--	-----------

Büffelmilch-Mozzarella auf Ochsenherz-Tomaten-Carpaccio mit mariniertem Rucola und Basilikum-Pesto	Fr. 17.50
--	-----------

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

SUPPEN

Orientalisch gewürzte Fenchel-Rüebli Schaumsuppe	Fr. 12.50
--	-----------

«Gazpacho» kalte, pikante Gemüsesuppe mit Tomatenschaum	Fr. 12.50
---	-----------

VEGETARISCH

Warmer Tomaten-Brottsalat mit Blattspinat Burrata und mariniertem Fenchel	Fr. 26.00 / kl. Fr. 19.00
---	---------------------------

Tagliolini an Rucola-Pesto mit Eierschwämmli und confierten Cherry-Tomaten	Fr. 29.00 / kl. Fr. 21.00
--	---------------------------

Morchel-Risotto mit Frühlings-Zwiebeln und Käse-Chips	Fr. 32.00 / kl. Fr. 24.00
---	---------------------------

FISCH UND FLEISCH

Gebratenes Kundelfingerhof Lachsforellenfilet an Stammer Safranschaum auf Gemüse-Kartoffelbeet	Fr. 37.00 / kl. Fr. 30.00
Pochiertes Saiblingsröllchen mit Zitronen-Basilikum gefüllt auf Guntalinger Erbsen und Kartoffel-Gemüseperlen	Fr. 39.00 / kl. Fr. 32.00
Wilemer Schweins-Piccata auf Tomaten-Brotsalat mit mariniertem Rucola	Fr. 29.00 / kl. Fr. 21.00
Hausgemachte Sommerbock Reh-Ravioli mit Tomaten-Ragout und sautierten Steinpilzen	Fr. 34.00 / kl. Fr. 27.00
St. Anna Hinterwälder Rindshuft-Steak an Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 35.00 / kl. Fr. 28.00
Martellahof Pouletbrüstchen auf Morchel-Risotto mit Erbsen und Cherry Tomaten	Fr. 39.00
Sommerbock Rehschnitzel mit Eierschwämmli Tagliolini an Rucola-Pesto und Cherry-Tomaten	Fr. 45.00 / kl. Fr. 37.00
Rindsfilet an Kräuterjus und weissem Toamtenschaum auf Kartoffel-Gemüseperlen mit Eierschwämmli	Fr. 54.00 / kl. Fr. 45.00

HIRSCHEN-KLASSIKER

Bratwurst mit Kalb von Urs Frei an Zwiebelsauce und Butter-Rösti	Fr. 18.00
Schweinssteak mit Kräuterbutter auf Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 28.00 / kl. Fr. 20.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Champignon-Rahmsauce mit Butter-Rösti	Fr. 39.00 / kl. Fr. 31.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 44.00

Stammertal:		Aus der Nähe:	
Safran:	Familie Wirth(Seehalde)	Gemüse, Salate:	Familie Ammann, Hüttwilten
Wildfleisch:	Stammer Jäger	Gemüse, Früchte:	GZT Tägerwilten
Rindfleisch:	Familie Moser	Freiland-Poulet:	Reto Wipf, Marthalen
Eier:	Lia Wepfer	Wachteleier:	Franziska Härri, Thalheim
Wurstspezialitäten:	Metzger Urs Frei	Forellen:	Kundelfingerhof, Schlatt

Sämtliches Fleisch und Fleischerzeugnisse sind Schweizer Herkunft.

Alle knusprigen Grossbrote bringt Stephan Ammann aus Unterstammheim täglich frisch vorbei

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