

LIEBE GÄSTE DES GASTHOF ZUM HIRSCHEN

Lassen Sie sich von unserem saisonal zusammengestellten Angebot aus der Küche verführen und geniessen Sie das historische Ambiente bei uns im Gasthof zum Hirschen 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 zurzeit 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 Hausdressing oder Balsamico-Vinaigrette	gross	Fr. 9.50
	als Hauptgang	Fr. 15.50

Bunter Blattsalat mit Gartenkräuter, Cherrytomaten, Croutons, gehobeltem Parmesan Radiesli und Thurtaler Wachtelei Fr. 13.50

Cous Cous-Salat mit Gemüse, Kichererbsen, Fetakäse und Oliven dazu erfrischendes Gurken-Joghurt Fr. 15.50

Geräuchertes Kundelfingerhof Forellenfilet an süsser Hopfensenfsauce auf buntem Linsensalat mit Äpfeln und Radiesli Fr. 16.50

Büffelmilch-Mozzarella mit Rohschinken auf Tomaten-Brotsalat mit Rucola an Balsamico-Vinaigrette Fr. 18.50

„Caesar Salat“

Eisbergsalat an Knoblauch-Parmesan-Dressing mit Croutons		
gehobeltem Parmesan, Speck-Chips und Pouletbrustscheiben		Fr. 17.50
	als Hauptgang	Fr. 27.50

SUPPEN

„Gazpacho“

pikante Gemüse-Kaltschale mit Croutons im Trinkglas serviert Fr. 12.50

Rote Thai-Currysuppe mit Zitronengrasschaum und Pouletspiesschen Fr. 14.50

VEGETARISCH

Aemisegger Tagliatelle an Rucola-Pesto mit eingelegten Eierschwämmli und Cherrytomaten Fr. 27.00 / kl. Fr. 20.00

Gebackene Tomaten-Polenta mit weissem Tomatenschaum auf Auberginen-Pürée und grünen Bohnen Fr. 29.00 / kl. Fr. 22.00

Steinpilz-Risotto mit Parmesan-Chips Fr. 30.00 / kl. Fr. 22.00

FLEISCH UND FISCH

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Minzschaum
auf Safranfenchel und Erbsen-Kartoffelpüree Fr. 37.00 / kl. Fr. 30.00

Wildschwein-Bratwurst mit pikantem Tomaten-Olivenragout
und karamelierten Zwiebel-Bratkartoffeln Fr. 22.00

„Jersey“-Kalbshacktätschli mit Sauerrahm und Barbecue-Sauce
auf Oliven-Tomaten-Cous Cous mit Kichererbsen Fr. 28.00 / kl. Fr. 20.00

Aemisegger Tagliatelle mit Wildschwein-Bolognese
und sautierten Steinpilzen mit Rucola Fr. 30.00 / kl. Fr. 22.00

Sommerbock Triologie
Rücken, Hacktätschli und Ragout mit confierten Cherrytomaten
und Aemisegger Tagliatelle an Rucola-Pesto Fr. 39.00 / kl. Fr. 31.00

Schweinsfilet im Pancettamantel mit gebackener Tomaten-Polenta
Auberginen-Püree und grünen Bohnen Fr. 42.00 / kl. Fr. 34.00

Rindsfilet mit Rotweinjus und Schalottenconfit
auf Gemüsebeet und Bratkartoffeln mit Trüffel-Mayonnaise Fr. 52.00 / kl. Fr. 42.00

HIRSCHEN-KLASSIKER

Bratwurst mit Kalb von Urs Frei
an Zwiebelsauce und Butter-Rösti Fr. 18.00

„Stammer Winzerpfanne“
Heisser, angeräucherter Bauernschübli von der Metzgerei Frei
auf Dinkelotto und buntem Gemüse Fr. 22.00

Schweinssteak mit Kräuterbutter
auf Bratkartoffeln und Gemüse Fr. 28.00 / kl. Fr. 20.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
mit Butter-Rösti Fr. 39.00 / kl. Fr. 31.00

Stammertal:

Reh und Wildschwein: Stammer Jäger
Dinkelprodukte: Familie Heller
Eier: Lia Wepfer
Hinterwälder-Rind Familie Moser
Erbsli: Familie Ulrich

Gemüse und Früchte Gemüsezentral, Tägerwilen
Fische: Kundelfingerhof, Schlatt
Fische: Oceanis, Schaffhausen
Gemüse Seebachtal: Markus Ammann, Hüttwilen
Bunte Karotten: Familie Keller, Buch

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