

SUPPEN

Tagessuppe	9.50
Currysuppe	9.50
Weissweinsuppe	10.50

SALATE

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	11.50
Kleiner gemischter Salat	8.50

FLEISCHGERICHTE

		Kleinere Portion
Schweinsschnitzel <i>Paniert oder nature</i>	26.50	23.50
Kalbsschnitzel <i>Paniert oder nature</i>	35.00	31.50
Kalbsschnitzel Calvados <i>an feiner Calvados Sauce</i>	36.50	32.50
Kalbsgeschnetzeltes <i>an Champignonrahmsauce</i>	36.50	32.50
Kalbsleberli <i>in Butter gebraten mit Zwiebeln und Salbei</i>	32.50	28.50
Poulet Curry im Reising	27.00	24.00

Beilagen:

hausgemachte Spätzli, Rösti, Reis, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Gemüse oder Salat

CORDON BLEUS

Die milden:

Klassiker: *mit Schinken & Raclettekäse*

Fiorentina: *mit Spinat, Schinken & Raclettekäse*

Hawaii: *mit Ananas, Schinken & Raclettekäse*

Die würzigen:

Hirschen: *mit Speck & Raclettekäse*

Uri: *mit Knoblauch, Schinken & Raclettekäse*

Äpler: *mit Mostbröckli & Alpkäse*

Die pikanten:

Papagallo: *mit Raclettekäse, Schinken & Peperoni*

Diavolo: *mit Raclettekäse, Schinken & Sambal Oelek*

Barcelona: *mit Raclettekäse & Chorizo*

		kleinere Portion
vom Schwein	33.50	28.50
vom Kalb	39.50	35.50

Beilagen:

hausgemachte Spätzli, Rösti, Reis, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Gemüse oder Salat

FISCHGERICHTE & VEGETARISCHES

		kleinere Portion
Fischknusperli	28.50	23.50
<i>mit Blattspinat & Salzkartoffeln oder auf Salatteller</i>		
Gemüseteller (Vegan)	25.50	22.50
<i>Buntes, frisches Gemüsebouquet mit Falafel</i>		
Tofu-Crisp (Vegan)	26.50	22.50
<i>auf Salatteller oder Gemüsebouquet</i>		
Seitan Geschnetzeltes (Vegan)	28.50	25.50
<i>an Champignonrahmsauce, Beilage nach Wahl</i>		
Bananen-Curry (Vegan)	26.50	23.50
<i>im Reising</i>		
Gemüse-Curry (Vegan)	26.50	23.50
<i>im Reising</i>		
Gemüserahmspätzli	26.50	23.50

Beilagen:

hausgemachte Spätzli, Röstli, Reis, Salzkartoffeln, Pommes Frites, Gemüse oder Salat

Hausgemachte Nachspeisen

Caramelköpfl	8.50
Mandel – Krokant Parfait	10.50
Kleiner gerührter Eiskaffee	8.50
Mit Kirsch oder Baileys	10.50
Hausgemachter Kuchen	6.50
Kleine Käseplatte	14.50

Dazu passend ein feiner Süßwein:

TBA 2018 5 cl 8.00

Weingut: Wagentrisl, Österreich, Leithaberg

Traubensorte: Muskat-Ottonel & Weissburgunder

Helles Goldgelb. Intensives, tropikales Bukett. Saftig, ein Hauch von Muskatnuss und Blütenhonig, Saftig, elegant, integrierte Süsse. Im Abgang sehr elegant, mineralisch.

ALLERGENE

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

HERKUNFT unserer Produkte

Sämtliches von uns verwendetes Fleisch stammt von Tieren aus Schweizer Haltung (wenn nicht anders deklariert) und wird von Metzgern aus unserer Umgebung verarbeitet:

Metzgerei Niedermann, 8248 Uhwiesen und Metzgerei Müller, 8226 Schleithelm

Das Wild ist von hiesiger Jagd aus dem Cholfirst

Den Fisch beziehen wir von: Oceanis, 8200 Schaffhausen

Das Brot von unserem langjährigen Partner: Beda Beck, 8254 Basadingen

Früchte und Gemüse, wo möglich, von Bauern aus unserer Umgebung
über Gunterswiler, 8500 Frauenfeld

GASTHAUS HIRSCHEN

Landstrasse 32

8248 Uhwiesen

kontakt@hirschenuhwiesen.ch