
Suppen

Hausgemachte Gemüsebouillon mit Griessnockerl	9.00
Thurgauer Apfel-Sellerie-Süppchen	9.50
Müller-Thurgau Suppe mit Blätterteigkäsestange	9.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat (klein/gross)	6.50 / 8.50
Gemischter Salat (klein/gross)	7.50 / 10.50
Knuspergarnelen mit kleinem gemischten Salat und Senfvinaigrette	12.50

Unser Personal gibt ihnen gerne Auskunft bei Unverträglichkeiten oder Allergien

Vegetarische Gerichte

Roter Thaicurry mit Kichererbsen und Linsen, dazu Wildreis	22.00
Pilzstroganoff mit Peperonistreifen, Essiggurken und Sauerrahm, dazu hausgemachte Spätzle	23.00
Hausgemachte Spätzle mit Appenzellerkäse und gebratenen Zwiebeln	19.00

Fleischgerichte

Hirschen-Burger (Rindfleisch) Mit gebratenem Speck, Appenzellerkäse, Kürbiskernen und gebratenen Zwiebeln, dazu Country Cuts und Haussauce	25.50
Hirschenhit Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Speck, Frischkäse und Kürbiskernen, dazu Pommes und Gemüse garnitur	30.00
Grosses Wiener Schnitzel vom Kalb (200 g) mit Preiselbeeren und Pommes	35.00
Schweinefilet an Pommerysensauche mit Spätzle und Gemüse garnitur	31.00

Zu allen Menüs sind als Beilage auch Country Cuts, Pommes oder Bratkartoffel möglich

Wenn nicht anders angegeben, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz

Unser Personal gibt ihnen gerne Auskunft bei Unverträglichkeiten oder Allergien



BISCHOFSZELL
GASTHAUS
HIRSCHEN

Dessert

Original Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	15.50
mit Vanilleglacé	18.50
Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	9.50
Brownie mit Vanilleglacé	9.50
Wiener Eiskaffee mit Vanilleglacé	7.50
Vanille-, Erdbeer-, Blutorangen-, Zitronen-Glacé pro Kugel	3.00
Portion Schlagrahm	1.50

Unser Personal gibt ihnen gerne Auskunft bei Unverträglichkeiten oder Allergien