

Speisekarte

Coupes

Hirschen Eiskaffee (G/L) 2 Kugeln Kaffeeglace mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	12
Coupe Dänemark (G/L) 3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 / 13
Nussknacker (G/L) 1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Schokoladenglace 1 Kugel Baumnussglace, karamellisierte Baumnüsse, Caramelsauce, Schlagrahm und Hüppe	9 / 13
1 Kugel Kokosnuss (vegan), Aprikosen, Schlagrahm (L) und Hüppe (G)	9
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglace (L) übergossen mit Espresso, Hüppe (G)	9

Unsere Glaces sind von I Gelati, hergestellt mit Schweizer Milch
und (wenn möglich) mit Schweizer Früchten.

„Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr
wie neu geboren; seid stärker, mutiger,
geschickter zu eurem Geschäft“

Johann Wolfgang v. Goethe (1749-1832)
(Gast im Gasthof Hirschen am 26.10.1797)

Vorspeisen	CHF	
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Brotcroûtons (G/L)	14	
- Kichererbsen-Linsentäschli und Kräuterjoghurt (vegan)	21	
- Pouletspiess	22	
- Fetakäse (L)	19	
Büffelmozzarella aus Schweizer Büffelmilch mit marinierten Tomaten und Basilikum (G/L)	19	
Sommersalat mit Charentais-Melone, Gurke, roten Linsen, Kirschtomaten, Artischocken, Rucola und Beerendressing	19	
- Pouletspiess	27	
- Fetakäse (L)	24	
Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34

Suppen

Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)	14	
Kokos-Rüeblisuppe mit Pouletspiess	17	

Hirschen Klassiker

Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Kräutersauce und Randencouscous (G/L)	46	
Gebratenes Saiblingsfilet aus Schweizer Zuchtbetrieben Mandelschaum auf Taglierini und Gemüse (G/L)	43	
Zander-Knusperli aus Schweizer Zuchtbetrieben Tatarsauce, junge Kartoffeln und Wurzelspinat, oder mit buntem Blattsalat (G/L)	36	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	45	
Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20	
Vegetarischer Flammkuchen Oliven, Fetakäse, getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	22	

Herkunft Fleisch und Fisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch (Ausnahmen werden vermerkt).
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose
Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer

Sommergerichte	CHF
Kichererbsen-Linsentäschli mit Tomaten, Zucchini und Kräuterjoghurt (vegan)	34
Ofenkartoffel gefüllt mit Rindsfiletstreifen, Spinat, Tomaten, Oliven und Crème fraîche (L)	48
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Rohschinken und Schweizer Kräuterrahmkäse, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat (G/L)	38
Perlhuhnbrust mit warmem mediterranem Gemüsesalat, grilliertem Brot und schwarzer Knoblauchbutter (G/L)	43
Knuspriges Sojageschnetzeltes mit Shiitake-Pilzen, Oliven, Kräutern, Tomaten, warmem mediterranem Gemüsesalat, grilliertem Brot und schwarzer Knoblauchbutter (G/L)	35

Desserts

Kalter Hugo (G) 1 Kugel Zitronensorbet (vegan), Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Pfefferminzöl, Limette und Hüppe	13
Tonkabohnenparfait mit Aprikosen	14
Limettenmousse mit Beeren und Crumble (G/L)	10
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee) (G/L)	9
Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Joghurt, Kaffee, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone (vegan), Cassis (L), Mango (vegan), Blutorange (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan)	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50

Unsere Coupes finden Sie auf der Rückseite