

Desserts

CHF

„Frühlings-Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüeblü und ein Schuss Hopper-Rüeblü-Likör)	11
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und Erdbeerglace (G/L)	14
Sauerrahmglace mit Rhabarberkompott und Sesamknusper (L)	13
Île flottante mit Caramel und gerösteten Mandeln (G/L)	10
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee) (G/L)	9
Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Café, Almond & Salted Caramel, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone (vegan), Mango (vegan), Blutorange (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan)	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50
Unsere Glaces sind von I Gelati, hergestellt mit Schweizer Milch und (wenn möglich) mit Schweizer Früchten.	

Die Coupes finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte

Speisekarte

„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	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Rüebliraita (vegan)	21	
Marinierte Spargeln mit Radicchio, Hausrohschinken, pochiertem Freilandei und Bärlauchcrème (L)	20	
Frühlingsgemüsesalat mit Hüttenkäse, konfierten Zitronen und Cracker (L)	17	
Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
Suppen		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)	14	
Rindsbouillon mit Bärlauch-Pfannkuchenstreifen und Gemüse (G/L)	15	
Hauptspeisen		
Kichererbsen-Linsentäschli mit Erbsenpüree, Gemüse und Rüebliraita (vegan)	35	
Eglifilets gebraten mit Kräutersauce, Zitronenrisotto und Gemüse (G/L)	46	
Gebratenes NakNek Alaska Wildlachsfilet mit Safran-Muschelsauce Zucchetti-Taglierini (G/L)	40	
Zander-Knusperli aus Schweizer Zuchtbetrieben Tatarsauce, Kartoffeln und Wurzelspinat, oder mit Blattsalat (G/L)	36	
Rosa gebratene Lammhuft an Jus mit Erbsen-Bärlauchgratin und Rüebl (L)	42	
Sautierte Pouletschenkelstreifen mit roter Currysauce, Reismix und Gemüse	38	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	45	
Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20	
Vegetarischer Flammkuchen Spargeln, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Crème fraîche und Parmesan (G/L)	22	

Menü für 2 Personen:

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Brotcroûtons (G/L)

oder:

Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)

Rindshohrückensteak am Stück
Jus, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse (L)

„Frühlings-Hopper“
(1 Kugel Blutorangensorbet, kandierte Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör)

3-Gang-Menü pro Person CHF 74

Spargelgerichte mit Spargeln vom Spargelhof Gisler in Flaach CHF

Spargelrisotto mit Kirschtomaten, gebackenem Ei, Parmesansplitter und Pinienkernen (G/L)	35
Portion Spargeln mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L)	35
- Rohschinken	44
- Hausgeräucherter NakNek Alaska Wildlachs	45
- Gebratener NakNek Alaska Wildlachs (G)	47
- Gebratene Lammhuft	47
- Gebratene Rindsfiletstreifen mit Morchelrahmsauce (L)	55

Unsere Desserts finden Sie auf der Rückseite

Herkunft Fleisch und Fisch
Fisch: CH, D, IT, Alaska
Lamm: AUS, NZ
Rind, Poulet, Kalb, Schwein: CH
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose
Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer