

Speisekarte

Coupes	CHF
Affogato al caffè Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso	9
Birnen-Coupe mit Vanilleglace, Glühwein-Schokoladensauce und Rahm (L)	
- klein mit 1 Kugel	11
- gross mit 3 Kugeln	15
Cinema (L) Eine Kugel Almond & Salted Caramel-Rahmglace mit Popcorn, Caramelsauce und Rahm	10
Dänemark (L) Vanille-Rahmglace, Schokoladensauce, Schokoladensplitter und Rahm	
- klein mit 1 Kugel	9
- gross mit 3 Kugeln	14
Eiskaffee (G/L) Café-Rahmglace, übergossen mit einem Espresso, garniert mit Haselnusskrokant und Rahm	
- klein mit 1 Kugel	9
- gross mit 3 Kugeln	14
Nussknacker (G/L) Baumnuss-Rahmglace, geröstete Baumnüsse, Caramelsauce und Rahm	
- klein mit 1 Kugel	9
- gross mit 3 Kugeln	14
Vanille au Baileys (L) Eine Kugel Vanille-Rahmglace, Baileyslikör und Rahm	11
Kalter Hugo Eine Kugel Zitronen-Sorbet, Holundersirup, Pfefferminzöl, Limetten und ein Schuss Prosecco	12
Apéroletto Spritz Eine Kugel Blutorangen-Sorbet, Apérol, ein Schuss Prosecco und frische Orange	12

„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)

Herkunft Fleisch und Fisch
Fisch: CH, D, IT
Fleisch:
Kalb: CH, NL
Wildfleisch: Neuseeland und Österreich
Moules: Holland
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose
Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer

Vorspeisen	CHF	
Nüsslisalat an Hausdressing mit Kartoffeln	14	
- Speck, Ei und Croûtons (G)	17	
- Kichererbsen-Linsentäschli mit Dip (vegan)	21	
Hausgeräucherter Alaska Nak Nek Wildlachs mit Pumpernickel, Fenchel, Gurkensalat (G/L) Dill-Honig-Senfsauce	22	
Wildschweinschinken, Ziegenfrischkäse, Feige, Pastinake und geröstete Mandeln	21	
Rindstatar mit Trüffelcrème und eingelegtem Gemüse dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
Suppen		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	
Wild-Pilzbouillon mit Kräuterflädli (L)	15	
Klassiker		
Kichererbsen-Linsentäschli mit Spinat, Pastinake und Hummus (vegan)	35	
Kürbis-Frischkäseravioli mit Apfelsauce, Kernen, Brunnenkresse und Alpkäse (G/L)	34	
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“	38	
Eglifilets gebraten auf Kürbis-Frischkäseravioli mit Apfelsauce (G/L)	46	
Zander-Knusperli aus Schweizer Zuchtbetrieben Tatarsauce, Kartoffeln und Blattspinat oder mit Nüsslisalat (G/L)	36	
Gebratenes Alaska Nak Nek Wildlachsfilet mit Safransauce, Linsen und Kürbisgemüse (G/L)	41	
Rindsragout in Blauburgundersauce mit Quark-Spätzli und Rotkraut (G/L)	39	
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti (L) auf Wunsch mit Nierli	49 52	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	45	
Flammkuchen		
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20	
Vegetarischer Flammkuchen mit Raclettekäse, Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	22	

Wildgerichte	CHF
Hirschpfeffer mit Quark-Spätzli und Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)	39
Gebratene Wildschweinkoteletten mit Jus, Quark-Spätzli und Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)	45
Gebratenes Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, Quark-Spätzli und Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)	44
Auf Wunsch gerne alle Wildgerichte mit Preiselbeeren	
Vegi-Wildteller mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Kürbisgemüse und Preiselbeeren (G/L)	35

Menüempfehlung ab 2 Personen:

Nüsslisalat an Hausdressing mit Kartoffeln
oder:
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)

Rehrücken für Sie am Tisch tranchiert,
Quark-Spätzli, Herbstgemüse, Maroni und Preiselbeeren (G/L)
mit Nachservice

„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)

3-Gang-Menü pro Person CHF 85

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgenkompott, karamellisierten Kürbiskernen, Williams-Birnenglace (G/L)	14
Crème Brûlée (L)	10
Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	9
Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Joghurt, Kaffee, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone (vegan), Mango (vegan), Blutorange (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan)	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50
Unsere Coupes finden Sie auf der Rückseite	