

## Coupes

Affogato al caffè Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso	9
Erdbeer-Coupe mit Vanille-Rahmglace, Erdbeersauce und Rahm (L)	
- klein mit 1 Kugel	11
- gross mit 2 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

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

## 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)

Übernachten im Gasthof Hirschen, unsere Packages



Vorspeisen	CHF	
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Croûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Crevetten	24	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Mangodip (vegan)	21	
- mit Burrata	21	
Vitello Tonnato	22	38
Burrata mit Kirschtomatensalat, Basilikum und Rucola	19	
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
- mit Cognac	26	37
<b>Suppen</b>		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	
Tagessuppe	12	
<b>Hauptspeisen</b>		
Kichererbsen-Linsentäschli mit Gemüsepuree, Spinat und Mangodip (vegan)	35	
Ravioli gefüllt mit Limetten-Basilikum-Ricotta Tomatenschaum und Parmesan (G/L)	36	
Hackbraten mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rüebl (G/L)	36	
Lammkoteletts mit Jus, Kartoffelgratin und Grillgemüse (L)	40	
Zürcher Kalbsfiletgeschnetztes mit Rösti (L)	49	
auf Wunsch mit Nierli	52	
Rindsfiletmedaillon mit Knoblauchbutter (L), Pommes frites und Grillgemüse	49	
Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti (L)	48	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	46	
<b>Flammkuchen</b>		
Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20	
Vegetarischer Flammkuchen Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum und Crème fraîche (G/L)	22	

Fisch	CHF
Gebratene Crevetten auf Limetten-Basilikum-Ricotta-Ravioli Tomatenschaum und Parmesan (G/L)	39
Zander-Knusperli (G/L)	36
Zanderfilet gebraten (G)	39
Eglifilets gebraten (G)	43
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce	
- mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce	

### Desserts

„Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör)	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rhabarber und Vanilleglace (G/L)	14
Crème Caramel mit Beeren (L)	10
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee) (G/L)	10
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

Herkunft Fleisch und Fisch  
Fisch: CH, D, IT, Alaska, UK, VN  
Fleisch: Rind: CH/ARG  
Kalb: CH/NL  
Lamm: NZL  
Brot: CH  
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.  
G = Gluten L = Laktose  
Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1 Prozent Mehrwertsteuer

### Getränkarte



### Weinkarte

