

Glaces und Coupes

CHF

Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) 4
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Café,
Almond & Salted Caramel, Kokosnuss (vegan)

Diverse Sorbets Preise pro Kugel 4
Zitrone (vegan), Mango (vegan), Blutorange (vegan),
Passionsfrucht-Ananas (vegan)

Portion Schlagrahm (L) 1.50

Coupes

Affogato al caffè 9
Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso

Erdbeer-Coupe mit Vanille-Rahmglace, Erdbeersauce und Rahm (L)
- klein mit 1 Kugel 11
- gross mit 2 Kugeln 15

Cinema (L) 10
Eine Kugel Almond & Salted Caramel-Rahmglace
mit Popcorn, Caramelsauce und Rahm

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) 11
Eine Kugel Vanille-Rahmglace, Baileyslikör und Rahm

Kalter Hugo 12
Eine Kugel Zitronen-Sorbet, Holundersirup, Pfefferminzöl, Limetten
und ein Schuss Prosecco

Apéroletto Spritz 12
Eine Kugel Blutorangen-Sorbet, Apérol, ein Schuss Prosecco und frische Orange

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

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

Speisekarte Mittag

Getränkekarte



Weinkarte



„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



Lunch-Menu

Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit Gurke, Tomate, Rüeblü Radieschen und Croûtons (G/L)

oder:
Tagessuppe (G/L)

MI 30.04.: Lammkoteletts mit Jus, Kartoffelgratin und Ratatouille (L)

FR 02.05.: Maischolle mit Petersilienbutter, Kartoffeln und Spinat (G/L)

oder

Vegetarisch: Bärlauch-Champignonravioli mit Tomatensauce und Parmesan (G/L)

Tagessdessert (G/L)

2 Gänge CHF 30.- / Vegetarisch CHF 23.--
3-Gänge CHF 34.- / Vegetarisch CHF 27.--

Vorspeisen

	CHF	
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rüeblü, Radieschen und Croûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Mangodip (vegan)	21	
Spargelsalat mit Zitronendressing, gekochtem Ei und Bauernschinken	20	
Gebratene Entenleber «Foie gras» mit Aprikosenchutney und Butterbrioche (G/L)	19	
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
- mit Cognac	26	37

Suppen

Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14
Tagessuppe	12

Klassiker

Kichererbsen-Linsentäschli mit Kohlrabipüree, Spargelragout und Mangodip (vegan)	35
Erbsenravioli mit Morcheln, Parmesan, Bärlauchschaum und Brunnenkresse (G/L)	36
Hackbraten mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rüeblü (G/L)	36
Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti (L)	48
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	46

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen Spargeln, Zwiebeln, Cherrytomaten, Crème fraîche und Parmesan (G/L)	22

Fisch

Zander-Knusperli (G/L)	36
Eglifilets gebraten (G)	43
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce	
- mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce (G)	

Spargelgerichte mit Spargeln vom Spargelhof Gisler in Flaach

Portion Spargeln mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L)	37
- Rohschinken	44
- Geräucherter Nak Nek Rauchlachs	45
- Gebratene Maispouardenbrust	45
- Gebratenes Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein mit Bärlauchkruste (G/L)	47
- Paniertes Kalbsschnitzel (G)	45

Desserts

„Frühlings-Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüeblü und ein Schuss Hopper-Rüeblü-Likör)	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rhabarber und Vanilleglace (G/L)	14
Joghurt Limettenmousse mit Karamell-Crumble (G/L)	10
„Ich mag nümme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee) (G/L)	10

Unsere Glacekarte finden Sie auf der Rückseite