

# 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 Crevetten	24	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Avocado Dip (vegan)	21	
- Fetakäse	21	
Sommersalat mit Charentais-Melone, Gurke, roten Linsen, Kirschtomaten, Artischocken, Rucola und Beerendressing	19	
- mit Pouletspiess	27	
- mit Crevetten	29	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Avocado Dip (vegan)	26	
- Fetakäse	26	
Vitello Tonnato mit Zitrone, Kapernäpfel und konfierten Tomaten	22	
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
<b>Suppen</b>		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)	14	
Gazpacho Andaluz (G/L)	13	
<b>Hauptspeisen</b>		
Kichererbsen-Linsentäschli mit Süsskartoffel-Kokospüree, Gemüse und Avocado Dip (vegan)	35	
Tagliatelle mit Chimichurri-Frischkäsesauce, Spinat, Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Parmesansplitter (G/L)	27	
Gebratenes NakNek Alaska Wildlachsfilet mit Orangensauce, Quinoasalat und Broccoli (G/L)	40	
Zander-Knusperli Tatarsauce, Kartoffeln und Wurzelspinat, oder mit Blattsalat (G/L)	36	
Rindfleischburger im Briochebun mit BBQ-Sauce, Speck, Greyerzer, Röstzwiebeln, Pommes Frites und Hirschen-Kimchi (G/L)	33	
Sautierte Maispouardenbrust mit Chimichurri-Frischkäsesauce, Tagliatelle und Gemüse (G/L)	39	
Zürcher Kalbsfiletgeschnetztes mit Kartoffelrösti (L) auf Wunsch mit Nierchen	49 52	
Lammkoteletts mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse (L)	42	

Klassiker	CHF
Eglifilets gebraten mit Parmesanschaum, Rucolarisotto und Gemüse (G/L)	46
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 Zucchini, Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse und Crème fraîche (G/L)	22
<b>Desserts</b>	
„Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör)	11
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Beeren und Vanilleglace (G/L)	14
Erdbeer-Cheesecake im Glas (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**

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