

# Speisekarte

## Coupes

Hirschen Eiskaffee (G/L) 2 Kugeln Kaffeeglace mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	12
Coupe Dänemark (G/L) 3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 / 13
Nussknacker (G/L) 1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Schokoladenglace 1 Kugel Baumnussglace, karamellisierte Baumnüsse, Caramelsauce, Schlagrahm und Hüppe	9 / 13
Sorbet Campari (G/L) 1 Kugel Blutorangensorbet, 4 cl Campari und Hüppe	12
Joghurtglacé mit Rhabarberkompott, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglace (L) übergossen mit Espresso, Hüppe (G)	8
Unsere Glaces sind von I Gelati, hergestellt mit Schweizer Milch und (wenn möglich) mit Schweizer Früchten.	

„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 mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Brotcroûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Kräuterjoghurt (vegan)	21	
Geräucherter Swiss Alpinlachs und sein Kaviar Freilandeï, Spargelsalat und Bärlauchcrème (L)	23	
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	
Fischeintopf mit Knoblauchbrot (G/L)	21	

### Hauptspeisen

Kichererbsen-Linsentäschli mit Gemüse und Kräuterjoghurt (vegan)	34	
Eglifilets aus Raron VS gebraten mit Kräutersauce, Zitronen-Gerstenrisotto und Gemüse (G/L)	46	
Gebratenes Saiblingsfilet aus Schweizer Zuchtbetrieben Mandelschaum auf Taglierini und Gemüse (G/L)	43	
Zander-Knusperli aus Schweizer Zuchtbetrieben Tatarsauce, Kartoffeln und Wurzelspinat, oder mit Blattsalat (G/L)	36	
Perlhuhnbrust an Jus mit Erbsen-Bärlauchpüree und Rüebl (L)	43	
Sautierte Rindsfiletstreifen Stroganoff mit Kartoffelrösti und Crème fraîche (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 Spargeln, Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Crème fraîche und Parmesan (G/L)	22	

Herkunft Fleisch und Fisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch (Ausnahmen werden vermerkt).  
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.  
G = Gluten L = Laktose  
Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer

Spargelgerichte mit Spargeln vom Spargelhof Gisler in Flaach	CHF
Gersten-Spargelrisotto mit Erbsenknusper und Parmesansplitter (G/L)	35
Portion Spargeln mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L)	37
- Rohschinken	46
- Geräucherter Swiss Alpinlachs	47
- Saiblingsfilet aus Schweizer Zuchtbetrieben (G)	49
- Gebratene Perlhuhnbrust	49
- Gebratene Rindsfiletstreifen mit Morchelrahmsauce (L)	58

### Desserts

„Frühlings-Hopper“ 1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör	11
White chocolate cheesecake mit Erdbeersorbet und Erdbeeren (L)	14
Limettenmousse mit Beeren und Crumble (G/L)	10
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee) (G/L)	9
Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Joghurt, Kaffee, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone (vegan), Cassis (L), Mango (vegan), Blutorange (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan)	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50

Unsere Coupes finden Sie auf der Rückseite