

Coupes

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

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 Croûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Crevetten	24	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Erbsendip (vegan)	21	
- mit Büffelmozzarella	21	
Sommersalat mit Melone, Avocado, Gurke, Belugalinsen, Kirschtomaten Rucola und Pfirsichdressing	19	
- mit Pouletspiess	27	
- mit Crevetten	29	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Erbsendip (vegan)	26	
- mit Büffelmozzarella	26	
Vitello Tonnato	22	38
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
- mit Cognac	26	37
Suppen		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	
Klare Tomatensuppe mit Basilikumravioli (G/L)	13	
Hauptspeisen		
Kichererbsen-Linsentäschli mit Karottenpüree, Kohlrabi und Erbsendip (vegan)		35
Ravioli gefüllt mit Limetten-Basilikum-Ricotta, gebratenen Eierschwämmli Tomatenschaum und Parmesan (G/L)		36
Hackbraten mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rüebl (G/L)		36
Maispouardenbrust auf Limetten-Basilikum-Ricotta-Ravioli, gebratenen Eierschwämmli Tomatenschaum und Parmesan (G/L)		38
Rosa gebratene Lammkoteletts mit Jus, Rosmarinbramata (L) und Peperonata		40
Rindsfiletmedaillon mit Pfeffer-Cognacsauce (L), gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse		49
Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti (L)		47
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Rösti (L)		49
auf Wunsch mit Nierli		52
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)		46

Fisch	CHF
Zander-Knusperli (G)	36
Zanderfilet gebraten	39
Eglifilets gebraten	43
Alaska Nak Nek Wildlachsfilet gebraten	41
Forellenfilets gebraten	40
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce	
- mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce	
Flammkuchen	
Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen Zucchini, Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse und Crème fraîche (G/L)	22

Desserts	
„Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör)	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren und Vanilleglace (G/L)	14
Pina Colada (alkoholfrei), Kokosmousse mit Ananassalat	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	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone, Mango, Blutorange, Birne Passionsfrucht-Ananas, Kokosnuss	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50
Unsere Glaces sind von I Gelati, hergestellt mit Schweizer Milch und (wenn möglich) mit Schweizer Früchten.	

Unsere Coupes finden Sie auf der Rückseite

Herkunft Fleisch und Fisch
Fisch: CH, D, IT, Alaska
Fleisch: Lamm, Rind, Poulet: CH, ARG
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