### 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 - gross mit 2 Kugeln	11 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 - gross mit 3 Kugeln	9 14
Eiskaffee (G/L) Café-Rahmglace, übergossen mit einem Espresso, garniert mit Haselnusskrokant und Rahm - klein mit 1 Kugel - gross mit 3 Kugeln	9 14
Nussknacker (G/L) Baumnuss-Rahmglace, geröstete Baumnüsse, Caramelsauce und Rahm - klein mit 1 Kugel - gross mit 3 Kugeln	9 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

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 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

# Gemischte Blattsalate mit Hausdressing oder: Tagessuppe (G/L) \*\*\*

MI 24.07.: Gebratene Maispoulardenbrust mit Kräutersauce, Randencouscous und grünes Gemüse (G/L)

DO 25.07.: Frühlingsrolle mit Jasminreis, Asiasalat und Sweet – Chilisauce

FR 26.07.: Gebratenes Saiblingsfilet mit Peperonischaum auf Graupen – Spinatrisotto

\*\*\* oder

Vegetarisch: Flammkuchen mit Kokos – Kohlrabicrème, Rüebli und Büffelmozzarella (G/L)

\*\*\*

#### Tagesdessert (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, Rüebli, Radieschen und Croûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Crevetten	24	
- mit Kichererbsen-Linsentätschli und Erbsendip (vegan)	21	
- mit Büffelmozzarella	21	
Sommersalat mit Melone, Avocado, Gurke, Belugalinsen, Kirschtomaten Rucola und Pfirsichdressing	19	
- mit Pouletspiess	27	
- mit Crevetten	29	
<ul><li>mit Kichererbsen-Linsentätschli und Erbsendip (vegan)</li><li>mit Büffelmozzarella</li></ul>	26 26	
- IIIIt Burieliilozzalella	20	
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	CHF
Kichererbsen-Linsentätschli 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 Rüebli (G/L)	36
Rindsfiletmedaillon mit Pfeffer-Cognacsauce (L), gebackenen Kartoffelecken und Grillgemüse	49
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	46
Fisch	
Zander-Knusperli (G)	36
Zanderfilet gebraten (G)	39
<ul><li>mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce</li><li>mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce</li></ul>	
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 Rüebli und ein Schuss Hopper-Rüebli-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