

Coupes

Affogato al caffè Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso	9
Coupe Nesselrode (G/L) 1 Kugel Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, marinierte Kirschen, Schlagrahm und Hüppe	11 / 14
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
Apéroletto Spritz Eine Kugel Blutorangen-Sorbet, Apérol, ein Schuss Prosecco und frische Orange	12

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

Speisekarte

Getränkete Karte



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



Vorspeisen	CHF	
Nüsslisalat an Hausdressing	14	
- Speck, Ei und Croûtons (G)	17	
- Kichererbsen-Linsentäschli mit Dip (vegan)	21	
Geräucherter Alaska Nak Nek Wildlachs mit Dill-Honig-Senfauce und Toast (G/L)	18	
Gebackener Berner Trüffelkäse, Herbstgemüsesalat, eingelegte Pilze und Nüsse	20	
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
- mit Cognac	26	37
Suppen		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	
Rindsbouillon mit Flädli	14	
Klassiker		
Kichererbsen-Linsentäschli mit Kohlrabipüree, Federkohl und Granatapfeldip (vegan)	35	
Ravioli gefüllt mit Artischocken, Petersilien-Zitronensauce und Parmesan (G/L)	36	
Pot de Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“	39	
Rindsfilet 200 g mit Pommes frites	48	
Hackbraten mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rüeblì (G/L)	36	
Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti oder Quark-Spätzli (G/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	
Flammkuchen		
Elsässer Flammkuchen	20	
Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)		
Vegetarischer Flammkuchen	21	
Raclettekäse, Zwiebeln, Kartoffeln und Crème fraîche (G/L)		
Fisch		
Zander-Knusperli (G/L)	36	
Zanderfilet gebraten (G)	39	
Eglifilets gebraten (G)	43	
Alaska Nak Nek Wildlachsfilet gebraten (G)	41	
Forellenfilets meunière (G/L)	40	
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce		
- mit Nüsslisalat an Hausdressing und Tatarsauce		

Wildgerichte	CHF
Hirschragout mit Quark-Spätzli und Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)	39
Gebratene Wildschweinkoteletts mit Jus, Quark-Spätzli und Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)	41
Gebratenes Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, Quark-Spätzli und Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)	44
Auf Wunsch gerne alle Wildgerichte mit Preiselbeeren	
Vegi-Wildteller mit Quark-Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Kürbisgemüse und Preiselbeeren (G/L)	35

Menüempfehlung ab 2 Personen:

Nüsslisalat an Hausdressing
oder:
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)

Rehrücken für Sie am Tisch tranchiert,
Quark-Spätzli, Herbstgemüse, Maroni und Preiselbeeren (G/L)
mit Nachservice

„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)

3-Gang-Menü pro Person CHF 82

Desserts

Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgenkompott und Zimtglace (G/L)	14
Caramelköppli mit gerösteten Mandeln und Schlagrahm (L)	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