

Speisekarte Mittag

Glaces und Coupes	CHF
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
Affogato al caffè Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso	9
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

Unsere Glaces sind von I Gelati, hergestellt mit Schweizer Milch und (wenn möglich) mit Schweizer Früchten.

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

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



Lunch-Menu

Nüsslisalat an Hausdressing
oder:
Tagessuppe (G/L)

MI 05.02.: Rindsvoressen mit Butterreis und Broccoli (L)

DO 06.02.: Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites (G/L)

FR 07.02.: Gebratenes Zanderfilet mit Kümmelschaum, Kartoffeln und Sauerkraut (L)

oder

Vegetarisch:

Weisser Bohneneintopf mit Majoran (L)

Tagesdessert (G/L)

2 Gänge CHF 30.- / Vegetarisch CHF 23.--
3-Gänge CHF 34.- / Vegetarisch CHF 27.--

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-Senfsauce und Toast (G/L)	18	
Gebratene Entenstopfleber mit Aprikosenchutney und Butterbrioche (G/L)	21	
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse, dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
- mit Cognac	26	37

Suppen

Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14
Tagessuppe	14

Klassiker

	CHF
Kichererbsen-Linsentäschli mit Randenpüree, Federkohl und Mangodip (vegan)	35
Pecorino-Feigenravioli mit Randenschaum und Parmesan (G/L)	35
Pot de Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“	39
Hackbraten mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rotkraut (G/L)	36
Rindfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti (L)	47
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	46

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
---	----

Fisch

Zander-Knusperli (G/L)	36
Eglifilets gebraten (G)	43
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce	
- mit Nüsslisalat an Hausdressing und Tatarsauce (G)	

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschenkompott und Zimtglace (G/L)	14
Grand-Marnier Sabayon mit Orangensalat (L)	10
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee) (G/L)	10

Unsere Glacekarte finden Sie auf der Rückseite