

# Speisekarte

Coupes	CHF
Affogato al caffè Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso	9
Birnen-Coupe mit Williams-Birnensorbet, Glühwein-Schokoladensauce und Rahm (L)	
- klein mit 1 Kugel	11
- gross mit 3 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
Nesselrode Eine Kugel Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, marinierte Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	12

„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)

Herkunft Fleisch und Fisch  
Fisch: CH, D, IT, Nordsee  
Moules: Holland  
Fleisch:  
Kalb: CH, NL / Rind: Argentinien  
Geflügel: Frankreich  
Wildfleisch: Neuseeland und Österreich

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.  
G = Gluten      L = Laktose  
Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1 Prozent Mehrwertsteuer

Vorspeisen	CHF	
Nüsslisalat an Hausdressing mit Kartoffeln	14	
- Speck, Ei und Croûtons (G)	17	
- Kichererbsen-Linsentäschli mit Hummus (vegan)	21	
Gratinierter Ziegenkäse auf Randencarpaccio, Nusspesto und Apfel (G/L)	16	
Rindstatar mit eingelegtem Gemüse dazu Toast und Butter (G/L)	23	34
- mit Cognac	26	37
Gebratene Jakobsmuscheln auf Rüebl-Ingwerpüree an Zitronengrassauce (L)	18	
Gebratene Tranche von der Entenstopfleber mit Kirschen-Chutney und Brioche (G/L)	19	
<b>Suppen</b>		
Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)	14	
Fischeintopf mit Wurzelgemüse und geröstetem Knoblauchbrot (G/L)	17	38
<b>Hauptgänge</b>		
Kürbis-Ricottaravioli mit Salbei, Traubensauce und Parmesan (G/L)		34
Kichererbsen-Linsentäschli mit Rüeblipüree, Federkohl und Hummus (vegan)		35
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“		38
Hackbraten Bündner Art mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rotkraut (G/L)		35
Maispouardenbrust gebraten mit Jus, Risotto, zweierlei Rüebl und Kürbis (L)		36
Gebratenes Rehschnitzel mit Wildrahmsauce, Quark-Spätzli, Rotkraut Rosenkohl und Maroni (G/L)		44
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Rösti (L) auf Wunsch mit Nierli		49 52
Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti (L)		48
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)		45
<b>Fisch</b>		
Eglifilets gebraten		43
Gebratenes Alaska Nak Nek Wildlachsfilet		41
Zanderfilet gebraten		39
Kabeljaufilet gedämpft		41
Zander-Knusperli		36
Beilagen Petersilienbutter (L), Weissweinsauce (L), Tatarsauce Kartoffeln, Pommes frites, Risotto (L) Spinat, buntes Gemüse, Nüsslisalat an Hausdressing mit Kartoffeln		

Flammkuchen	CHF
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20
Vegetarischer Flammkuchen mit Feigen, Randen, Ziegenkäse, Nüsse und Crème fraîche (G/L)	22

### Menüempfehlung ab 2 Personen

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

\*\*\*

Chateaubriand für Sie am Tisch tranchiert  
mit Sauce Béarnaise (L), Pommes frites und Gemüsevariation  
mit Nachservice

\*\*\*

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

3-Gang-Menü pro Person CHF 88

### Desserts

„Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör)	11
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnenragout und Vanilleglace (G/L)	14
Bratapfelkompott mit Mascarponecreme und Gelee (G/L)	10
Vermicelles mit Meringue, marinierten Kirschen, Schlagrahm und Hüppe (G/L)	9 / 13
„Ich mag nüme“ (kleine süsse Köstlichkeit und Kaffee)	9
Diverse Glaces Preise pro Kugel (L) Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Almond & Salted Caramel, Kaffee, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone, Mango, Blutorange, Passionsfrucht-Ananas, Williams Birnensorbet	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50

### Getränkerte



### Weinkarte

