

Desserts	CHF
„Frühlings-Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüeblü und ein Schuss Hopper-Rüeblü-Likör)	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rhabarber und Vanilleglace (G/L)	14
Erdbeer – Mascarponecrème mit Karamell-Crumble (G/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, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone (vegan), Mango (vegan), Blutorange (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan)	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50
<b>Coupes</b>	
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

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

## 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)

Übernachten im Gasthof Hirschen, unsere Packages



Vorspeisen	CHF	
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Croûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Dip (vegan)	21	
Spargelsalat mit gekochtem Ei und Bauernschinken	20	
Gebratene Tranche von der Entenstopfleber mit Beeren-Chutney und Brioche (G/L)	19	
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	12

## Hauptspeisen

Kichererbsen-Linsentäschli mit Kohlrabipüree, grünen Spargeln und Dip (vegan)	35
Hackbraten Bündner Art mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rüebl (G/L)	36
Rosa gebratene Lammkoteletts an Jus mit Erbsen-Bärlauchgratin und Grilltomate (G/L)	42
Maispouardenbrust auf Spargelrisotto und Bärlauchschaum (L)	38
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Rösti (L)	49
auf Wunsch mit Nierli	52
Rindsentrecôte mit Knoblauchbutter (L), Pommes frites und Grillgemüse	44
Rindsfilet Stroganoff mit Sauerrahm und Rösti (L)	48
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
Vegetarischer Flammkuchen Spargeln, Zwiebeln, Cherrytomaten, Crème fraîche und Parmesan (G/L)	22

Herkunft Fleisch und Fisch  
 Fisch: CH, D, IT, Alaska, Schottland  
 Lamm: AUS, NZ  
 Rind, Poulet, Kalb, Schwein: CH, Niederlande, Frankreich, Irland  
 Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.  
 G = Gluten L = Laktose  
 Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1 Prozent Mehrwertsteuer

## Fisch

Zander-Knusperli	36
Zanderfilet gebraten	39
Eglifilets gebraten	43
Alaska Nak Nek Wildlachsfilet gebraten	41
Saiblingsfilet gebraten	40
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce	
- mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce	

## Menü für 2 Personen:

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Gurke, Tomate, Rüebl, Radieschen und Croûtons (G/L)  
 oder:  
 Eglisauer Weissweinsuppe mit Croûtons (G/L)

\*\*\*

Côte de Boeuf  
 Jus, Knoblauchbutter (L), Pommes frites und Grillgemüse

\*\*\*

„Frühlings-Hopper“  
 (1 Kugel Blutorangensorbet, kandierte Rüebl und ein Schuss Hopper-Rüebl-Likör)

3-Gang-Menü pro Person CHF 79

## Spargelgerichte mit Spargeln vom Spargelhof Gisler in Flaach CHF

Spargelravioli mit Kirschtomaten, Parmesansplitter, Pinienkernen, Frischkäsesauce (G/L)	35
Portion Spargeln mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L)	37
- Rohschinken	44
- Geräucherter Lachs	45
- Gebratenes Zanderfilet	47
- Gebratene Lammkoteletts	47
- Paniertes Kalbsschnitzel (G)	45

## Unsere Desserts finden Sie auf der Rückseite

### Getränkemkarte



### Weinkarte

