

## 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	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

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 17.07.:** Gebratener Rinderwellenspiess mit Ofenkartoffel, Sauerrahm und Grillgemüse (L)

**DO 18.07.:** Saltimbocca vom Truthahn mit Jus, Safranrisotto und Zucchetti (L)

**FR 19.07.:** Gebratenes Seelachsfilet auf mediterranem Brotsalat (G)

\*\*\*

oder

**Vegetarisch:** Paniertes Quornschnitzel mit Kräutersauce und Gemüsetagliatelle (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, Rübli, Radieschen und Croûtons (G/L)

14

- mit Pouletspiess

22

- mit Crevetten

24

- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Erbsendip (vegan)

21

- mit Büffelmozzarella

21

Sommersalat mit Melone, Avocado, Gurke, Belugalinsen, Kirschtomaten Rucola und Pfirsichdressing

19

- mit Pouletspiess

27

- mit Crevetten

29

- mit Kichererbsen-Linsentäschli und Erbsendip (vegan)

26

- mit Büffelmozzarella

26

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-Linsentäschli 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 Rübli (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

- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce

- mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce

## Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen

20

Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)

Vegetarischer Flammkuchen

22

Zucchini, Kirschtomaten, Oliven, Fetakäse und Crème fraîche (G/L)

## Desserts

„Hopper“

(1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rübli und ein Schuss Hopper-Rübli-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)

4

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Baumnuss, Café, Almond & Salted Caramel

Diverse Sorbets Preise pro Kugel

4

Zitrone, Mango, Blutorange, Birne

Passionsfrucht-Ananas, Kokosnuss

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**