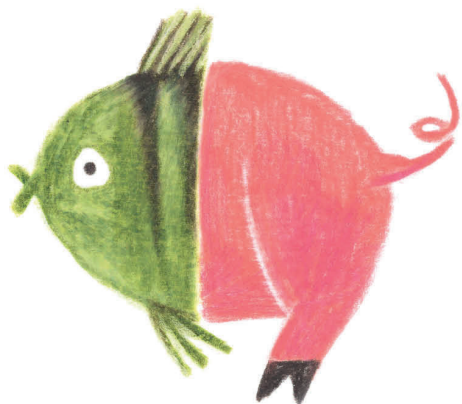




Eglisau lacht

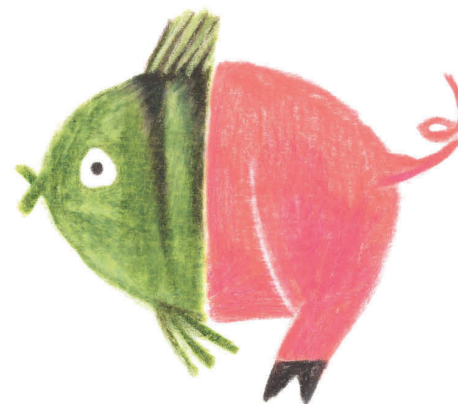
3-Gang-Menü mit Kabarett!



**Gasthof Hirschen
Oberli & Oechsle
Schiff Rhenus im Rheinhafen**

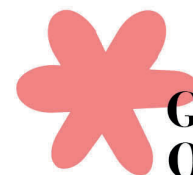
Freitag, 26. September 2025, 18.00 Uhr

Eine Veranstaltung von VIVA Eglisau, mit freundlicher Unterstützung der Kulturkommission.



Eglisau lacht

3-Gang-Menü mit Kabarett!



**Gasthof Hirschen
Oberli & Oechsle
Schiff Rhenus im Rheinhafen**

Freitag, 26. September 2025, 18.00 Uhr

Eine Veranstaltung von VIVA Eglisau, mit freundlicher Unterstützung der Kulturkommission.

Die Kabarettisten

Zwischen den Speisegängen gibt es Kabarett. Während dem Essen rotieren die Künstler*innen zum nächsten Lokal – das gibt ein komplettes Gelage mit drei Auftritten für alle Gäste.

LES TROIS SUISSE

Das kleinste Trio der Welt begeistert seit über 30 Jahren mit einer virtuos Kombination aus Musik, Comedy, wunderbarem Gesang und überraschendem Witz das Publikum. Kurzweilig und frech.

JUDITH BACH

Die «Kleene mit de kurze Beene» singt und schnabuliert frei nach Berliner Schnauze, purzelt von Augenblick zu Augenblick, verliert den Faden, aber nie sich selbst. Philosophisches Chansonkabarett.

VALERIO MOSER

Der Schweizermeister im Poetry Slam schreibt Texte zu jeglichen Themen und trägt diese überall vor, wo man ihn auf die Bühne lässt. Oft wird's gut, wenn man so richtig übertreibt.

DAS PROGRAMM

18.00 Uhr Tür-/Saalöffnung und Apéro, 18.45 Uhr 1. Künstler,
ab 19.15 Uhr Vorspeise – 2. Künstler – Hauptgang – 3. Künstler – Dessert und Kaffee

Wählen Sie ihr Lieblingsmenu und -restaurant: klassisch im Gasthof Hirschen, währschaft im Oberli & Oechste, überraschend auf dem Frigerio-Schiff – die Kabarettisten erleben Sie in allen drei Lokalen.

95.–



OBERLI & OECHESTE

APÉRO

Ein Glas Perle (Schaumwein) mit hausgemachtem Apéro Gebäck

1. GANG

Salatbouquet mit Wildbegleitung und Herbstdressing

2. GANG

Rehrahmgeschnetzeltes mit frischen Spätzli und Rotkraut

DÉSSERT

Charlotte Royale

Reservation
nando@oberliundoechste.ch
Tel. 078 830 65 89

Bei Reservation bitte Sonderwünsche melden.

98.–



APÉRO

Apérohäppchen mit ein Glas Federweiss vom Weingut Pircher

1. GANG

Kürbiscremesuppe mit Schnittlauch-Frischkäse-Crostini und Maroni

2. GANG

Geschmortes Kalbskopfbäckchen und gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit Jus, Kartoffel-Selleriepüree und Ofenrübli

DÉSSERT

Calvados-Bratapfel, Crumble und Vanilleglace

Reservation
gasthof@hirschen-eglisau.ch
Tel. 043 411 11 22

98.–

Schiff Rhenus

APÉRO
Wein aus der Region oder alkoholfreien Secco, Apéro Gebäck

1. GANG

Swiss-Lachs-Tartar (Im Glas) auf Sauerrahm-Mousse/ Orangen-Schaum Nuss-Brioche

2. GANG

Poulet-Geschnetzeltes Kürbis-Kern-Sauce, Spätzli, Kürbis-Gemüse

DÉSSERT

Brombeer / Tonkabohne / Schokolade (Brombeer- Mousse)

Reservation
info@srr.ch
Tel. 044 865 62 62

Die Kabarettisten

Zwischen den Speisegängen gibt es Kabarett. Während dem Essen rotieren die Künstler*innen zum nächsten Lokal – das gibt ein komplettes Gelage mit drei Auftritten für alle Gäste.

LES TROIS SUISSE

Das kleinste Trio der Welt begeistert seit über 30 Jahren mit einer virtuos Kombination aus Musik, Comedy, wunderbarem Gesang und überraschendem Witz das Publikum. Kurzweilig und frech.

JUDITH BACH

Die «Kleene mit de kurze Beene» singt und schnabuliert frei nach Berliner Schnauze, purzelt von Augenblick zu Augenblick, verliert den Faden, aber nie sich selbst. Philosophisches Chansonkabarett.

VALERIO MOSER

Der Schweizermeister im Poetry Slam schreibt Texte zu jeglichen Themen und trägt diese überall vor, wo man ihn auf die Bühne lässt. Oft wird's gut, wenn man so richtig übertreibt.

DAS PROGRAMM

18.00 Uhr Tür-/Saalöffnung und Apéro, 18.45 Uhr 1. Künstler,
ab 19.15 Uhr Vorspeise – 2. Künstler – Hauptgang – 3. Künstler – Dessert und Kaffee

Wählen Sie ihr Lieblingsmenu und -restaurant: klassisch im Gasthof Hirschen, währschaft im Oberli & Oechste, überraschend auf dem Frigerio-Schiff – die Kabarettisten erleben Sie in allen drei Lokalen.

95.–



OBERLI & OECHESTE

APÉRO

Ein Glas Perle (Schaumwein) mit hausgemachtem Apéro Gebäck

1. GANG

Salatbouquet mit Wildbegleitung und Herbstdressing

2. GANG

Rehrahmgeschnetzeltes mit frischen Spätzli und Rotkraut

DÉSSERT

Charlotte Royale

Reservation
nando@oberliundoechste.ch
Tel. 078 830 65 89

Bei Reservation bitte Sonderwünsche melden.

98.–



APÉRO

Apérohäppchen mit ein Glas Federweiss vom Weingut Pircher

1. GANG

Kürbiscremesuppe mit Schnittlauch-Frischkäse-Crostini und Maroni

2. GANG

Geschmortes Kalbskopfbäckchen und gebratenes Kalbsfiletmedaillon mit Jus, Kartoffel-Selleriepüree und Ofenrübli

DÉSSERT

Calvados-Bratapfel, Crumble und Vanilleglace

Reservation
gasthof@hirschen-eglisau.ch
Tel. 043 411 11 22

98.–

Schiff Rhenus

APÉRO
Wein aus der Region oder alkoholfreien Secco, Apéro Gebäck

1. GANG

Swiss-Lachs-Tartar (Im Glas) auf Sauerrahm-Mousse/ Orangen-Schaum Nuss-Brioche

2. GANG

Poulet-Geschnetzeltes Kürbis-Kern-Sauce, Spätzli, Kürbis-Gemüse

DÉSSERT

Brombeer / Tonkabohne / Schokolade (Brombeer- Mousse)

Reservation
info@srr.ch
Tel. 044 865 62 62