

Speisekarte

Coupes

Coupe Nesselrode (G/L) 1 Kugel Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, marinierte Kirschen, Schlagrahm und Hüppe	11 / 14
Hirschen Eiskaffee (G/L) 2 Kugeln Kaffeeglace mit Kaffee-Sirup, Schlagrahm, Schokoladen-Mocca-Bohnen und Hüppe	12
Coupe Dänemark (G/L) 3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce, Schlagrahm, gehobelte Mandeln und Hüppe	9 / 13
Nussknacker (G/L) 1 Kugel Vanilleglace, 1 Kugel Schokoladenglace 1 Kugel Baumnussglace, karamellisierte Baumnüsse, Caramelsauce, Schlagrahm und Hüppe	9 / 13
Baumnussglace mit Baileyslikör und gerösteten Nüssen (G/L)	14
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleglace (L) übergossen mit Espresso, Hüppe (G)	9
Unsere Glaces sind von I Gelati, hergestellt mit Schweizer Milch und (wenn möglich) mit Schweizer Früchten.	

„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)

Vorspeisen	CHF	
Nüsslisalat an Kartoffeldressing	14	
- mit Ei, Speck und Brotcroûtons (G)	17	
- mit gebratener Entenleber (G)	21	
Randentartar mit grünem Apfel, Feige, Meerrettich, Baumnuss und Schweizer Stilton (L)	18	
Gebratene Tranche von der Entenstopfleber mit Zwetschgenchutney und Brioche (G/L)	26	
Hausgeräucherter NakNek Alaska Wildlachs an Fenchelpüree und Muschelsalat	22	
Rindstatar mit gebeiztem Eigelb, Petersiliencrème und eingelegtem Gemüse dazu Toast und Butter (G/L)	23	34

Suppen

Eglisauer Weissweinsuppe mit Brotcroûtons (G/L)	14	
Rindsbouillon mit Ochschwanzpraline und Wurzelgemüse (G)	15	

Hauptspeisen

Kichererbsen-Linsentäschli mit Feigenrotkraut, sautiertem Federkohl und Dip (vegan)	35	
Erbsen-Kräuterpfannkuchen mit Pilzen, Kürbis und Frischkäseschaum (G/L)	32	
Moules Frites (L) „Es hät solangs hät“ (Holland)	39	
Gebratene Eglifilets mit dreierlei Quinoa, Ofengemüse und Peperonisauce (L)	46	
Zander-Knusperli Tatarsauce, Kartoffeln und Blattspinat, oder mit Nüsslisalat (G/L)	36	
Gebratene Kabeljaufilets mit Rohschinkenknusper und Meaux-Senfsauce Röstkartoffeln und Champagnerkraut (G/L)	41	
Hirsch-Medaillons mit Jus, Kürbis, Feigenrotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren (L)	46	
Ribelmaispouletbrust mit Jus, weisser Ribelmaispolenta, Chilipopcorn und gebratenem Mais (L)	41	
Rindsvoressen mit Pilzen, Speck, Croûtons, Macaire-Kartoffeln und Gemüse (G/L)	39	
Wiener Schnitzel mit Pommes frites oder Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone (G/L)	45	
Original Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	20	
Vegetarischer Flammkuchen Mit Raclette-Käse, Kartoffeln, Spinat, Zwiebeln und Crème fraîche (G/L)	22	

Menüempfehlung ab 2 Personen

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

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

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

3-Gang-Menü pro Person CHF 88

Desserts

	CHF
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Zwetschgen, karamellisierten Kürbiskernen und Williamsbirnensorbet (G/L)	14
Heisse Himbeeren mit Vanilleglace (L)	9
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, Joghurt, Kaffee, Kokosnuss (vegan)	4
Diverse Sorbets Preise pro Kugel Zitrone (vegan), Cassis (L), Mango (vegan), Blutorange (vegan), Passionsfrucht-Ananas (vegan)	4
Portion Schlagrahm (L)	1.50

Unsere Coupes finden Sie auf der Rückseite

Herkunft Fleisch: Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch (Ausnahmen werden vermerkt). Entenstopfleber (FR/HU)
Fisch: Schweiz, Alaska, Deutschland, Italien, Skandinavien
Moules: Holland / Wild: Neuseeland und Österreich
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose
Preise in Schweizer Franken inklusive 7,7 Prozent Mehrwertsteuer