Desserts

	CHF
„Frühlings-Hopper“ (1 Kugel Blutorangensorbet, kandiertes Rüebli und ein Schuss Hopper-Rüebli-Likör)	12
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Rhabarber und Vanilleglace (G/L)	14
Joghurt Limettenmousse 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

Coupes

Affogato al caffè Eine Kugel Vanille-Rahmglace (L) übergossen mit einem frischen Espresso	9
Erdbeer-Coupe mit Vanille-Rahmglace, Erdbeersauce 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, Rüebli, Radieschen und Croûtons (G/L)	14	
- mit Pouletspiess	22	
- mit Kichererbsen-Linsentätschli und Mangodip (vegan)	21	
Spargelsalat mit Zitronendressing, gekochtem Ei und Bauernschinken	20	
Gebratene Entenleber «Foie gras» mit Aprikosenchutney und Butterbrioche (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-Linsentätschli mit Kohlrabipüree, Spargelragout und Mangodip (vegan)		35
Erbsenravioli mit Morcheln, Parmesan, Bärlauchschaum und Brunnenkresse (G/L)		36
Hackbraten mit Senfsauce, Kartoffelstampf und Rüebli (G/L)		36
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes mit Rösti (L)		49
auf Wunsch mit Nierli		52
Rindsfiletmedaillon mit Knoblauchbutter (L), Pommes frites und Grillgemüse		49
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, UK
Fleisch: Rind: CH/ARG
Kalb: CH/NL
Schwein: CH
Brot:CH
Bei Unverträglichkeiten oder Allergien geben Sie uns bitte Bescheid.
G = Gluten L = Laktose
Preise in Schweizer Franken inklusive 8,1 Prozent Mehrwertsteuer

Fisch

	CHF
Zander-Knusperli (G/L)	36
Zanderfilet gebraten (G)	39
Eglifilets gebraten (G)	43
- mit Kartoffeln, Spinat und Tatarsauce	
- mit Blattsalat an Hausdressing und Tatarsauce	
Gebratener Nak Nek Wildlachs auf Spargelrisotto mit Bärlauchschaum (L)	42

Menü für 2 Personen:

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

***

Rosa gebratener Lammrücken
Jus, Knoblauchbutter (L), Pommes frites und Grillgemüse

***

„Frühlings-Hopper"
(1 Kugel Blutorangensorbet, kandierte Rüebli und ein Schuss Hopper-Rüebli-Likör)

3-Gang-Menü pro Person CHF 74

Spargelgerichte mit Spargeln vom Spargelhof Gisler in Flaach

Portion Spargeln mit jungen Kartoffeln und Sauce Hollandaise (L)	37
- Rohschinken	44
- Geräucherter Nak Nek Rauchlachs	45
- Gebratene Maispoulardenbrust	45
- Gebratenes Kotelett vom Thurgauer Apfelschwein mit Bärlauchkruste (G/L)	47
- Paniertes Kalbsschnitzel (G)	45

Unsere Desserts finden Sie auf der Rückseite

Getränkekarte

Weinkarte