



Speisekarte



Restaurant Hirschen

O B E R W I L - L I E L I

En Guete



Werte Gäste - Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie uns mit Ihrem Besuch ehren. Wir verwöhnen Sie gerne mit einem köstlichen Essen und einem edlen Tropfen Wein.

Ihr Wirtepaar
Susanne und Hagi

Wir empfehlen Ihnen unsere knusprig zarten und würzigen **Hausspezialitäten:**

Die **Mistkratzerli** stammen aus ländlichen Schweizer Bauernhöfen. Sie werden in verschiedenen Variationen nach Grossmutter's Art und Rezept frisch für Sie zubereitet und brauchen daher mindestens 30 Minuten Garungszeit.

Die frischen Guggeli für das **Poulet im Chörbli** sind aus Schweizer Bodenhaltung und sind 600 Gramm schwer. Verschiedene Varianten stehen Ihnen zur Auswahl. Auch bei dieser Hausspezialität beträgt die Garungszeit des Poulets mindestens 30 Minuten.

Die frischen Schweizer **Poulet-Flügeli** werden ebenfalls erst bei Bestellung zubereitet und nicht auf Vorrat vorgebraten! Mit unserer **Haussauce** sind die Flügeli eine wahre Delikatesse. Wer gerne mehrere Saucen geniessen möchte, wählt den **Flügeli-Plausch** mit 6 verschiedenen Saucen und erhält unsere beliebte Haussauce gleich noch dazu.

Neben unseren Hausspezialitäten bieten wir Ihnen eine reiche Auswahl gluschtiger Hauptspeisen und Fit-Hits. Lassen Sie sich Ihre kulinarischen Gelüste erfüllen.

Zur Vorfreude auf das feine Essen servieren wir Ihnen - vom Haus offeriert - hausgemachte Oliven-Baguette, Chillibutter und eingelegte grüne und schwarze Oliven.



Unsere Service-MitarbeiterInnen und das Wirtepaar stehen Ihnen bei Fragen gerne hilfsbereit zur Verfügung und freuen sich, Sie aufmerksam zu bedienen.

Gut zu wissen



Unsere Spezialitäten servieren wir mit einer Sauce – den Flügeli-Plausch mit 6 verschiedenen Saucen und unserer Haussauce.

Wenn Sie mehr von der gewählten Sauce oder eine zusätzliche Sauce (z.B. Haussauce, hausgemachte Mayonnaise, etc.) möchten, erhalten Sie diese gerne für CHF 3.00 pro Sauce.

Für Extrawünsche sind wir immer für Sie da.

Wir können jedoch nicht jeden Extrawunsch kostenlos erfüllen.

Sehr gerne bereiten wir Ihnen wo möglich auch kleinere Portionen zu und berechnen Ihnen dafür bei Hauptspeisen CHF 3.00 und bei Salaten CHF 1.50 weniger.

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Barzahlung oder Bezahlung mit der EC-Karte oder der Postcard. Eurocard, Visa, Amexco, Lunch Checks, Reka Checks/-Card und WIR (max. 30%) werden auch akzeptiert.

Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten wenden Sie sich bitte an unser Personal!

Wir freuen uns auch über Ihren Besuch am Mittag. Von der speziellen Mittagskarte servieren wir von 11 bis 14 Uhr alle Gerichte inklusive Suppe, Salat und Dessert.

Besuchen Sie uns auch online.

Unsere Website: www.gueggeli.ch

Facebook: www.facebook.com/gueggeli

Gratis WLAN

GUEGGELI OASE - Passwort: Hirschen8966

Fleisch- und Geflügeldeklaration

Geflügel
Schweiz

Kalbfleisch / Schweinefleisch / Rindfleisch
Schweiz

Rindsfilet
Brasilien,
Argentinien, Australien,
Uruguay, USA

Wild
Schweiz

Chicken Nuggets
Schweiz

Fisch
Kanada, Estonien, Russland

Gitzi (nur Saison)
Schweizer Alpen

**Alle Preise in CHF
inkl. MWST**

(Stand 05/2021)

Vorspeisen



Suppen

Tagessuppe 7.50
(Täglich frisch)

Für den «Gluscht»

Beefsteak Tartar mit Toast
und Butter 27.50
(als Hauptspeise) 38.50

*Egli-Filets im Backteig
mit Tartarsauce
(ca. 140 g – 150 g)
27.00*



Salate

Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 8.50

Gurkensalat «Saziki-Style» 8.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 8.50

*Nüsslisalat
mit Speck und Ei
14.50*



Nüsslisalat mit Ei 10.50

Nüsslisalat mit Speck und
Brotroutons 12.50

Tomatensalat Caprese 14.50
(Buffalo Mozzarella)

Immer aktuell:
www.gueggeli.ch

*...nach Wahl mit French- oder Italian-
Dressing*

Hausspezialitäten



Poulet im Chörbli

*Frisches Guggeli (Poulet), ca. 600 g,
aus Schweizer Bodenhaltung.*

*Nach Ihrer Bestellung wird das Poulet nach Gross-
mutter's Art und Rezept gewürzt und 30 Minuten im
Ofen knusprig gebacken.*

*Poulet im Chörbli mit unserer Haussauce
24.50*



Unsere Spezialitäten servieren wir mit einer Sauce.

Unsere weiteren Poulet im Chörbli Kreationen

• Parisienne	27.50	• Piri Piri (mit frischem Chili)	26.50
• Hollandaise	26.50	• Winnetou (indianisch, scharf)	25.50
• Hopp de Bäse (frischer Knoblauch)	25.50	• Acapulco (mit Chilibutter)	27.50
• Bora Bora (sehr scharfe Curry-Sauce)	26.50	• Nature	22.50
• Amboseli (afrikanisch, scharf)	27.50		
• Apollo (Joghurt-Knoblauch-Sauce)	25.50	Beilage nach Wahl	7.50
		Pommes frites, Reis, Risotto, Nudeln oder Gemüse	

Hausspezialitäten



• Nature	37.50
• mit Haussauce	40.50
• in Butter	38.50
• mit frischem Rosmarin	40.50
• Halleluja (exotisch-pikant) mit frischem Chili, Knoblauch und exotischer Currymischung	44.50
• mit frischem Thymian	40.50
• Mykonos mit feiner Yoghurt-Sauce	40.50
• mit frischem Knoblauch	40.50
• Limone mit Limonencrème-Sauce	42.50
• à la Cafe de Paris	42.50
• Mombasa (sehr scharf) getrocknete Chilischoten in Butter gebraten	40.50
• Bollywood mit Kokos-Curry-Sauce und Mandeln	40.50
• mit frischen Chilischoten (feurig)	40.50
• al Diavolo mit frischem Knoblauch, frischem Thymian und frischem Chili	44.50

Mistkratzerli

Die Mistkratzerli sind ca. 450 Gramm schwer und stammen aus ländlichen Schweizer Bauernhöfen. Sie werden in verschiedenen Variationen nach Grossmutter's Art und Rezept frisch für Sie zubereitet und brauchen daher ca. 30 Minuten Garungszeit.

Mistkratzerli

*mit Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Risotto, Reis,
Nudeln oder Gemüse*



Immer aktuell:
www.gueggeli.ch

Hausspezialitäten



Poulet-Flügeli



*Frische
Schweizer Poulet-Flügeli
6 Stück / ca. 420 g
21.50*

In folgenden Variationen:

- ...mit Knoblauch-Mayonnaise*
- ...mit frischen Chilischoten*
- ...mit Hammerschlag-Currysauce*
- ...mit frischem Knoblauch*
- ...mit Kräuterbutter*
- ...mit Indianerblut (sehr scharf)*
- ...mit unserer Haussauce*

Beilage nach Wahl 7.50
Pommes frites, Reis, Risotto
Nudeln oder Gemüse

*Immer aktuell:
www.gueggeli.ch*

Flügeli-Plausch



*Frische
Schweizer Poulet-Flügeli
6 Stück / ca. 420 g
mit 6 verschiedenen Saucen
und unserer Haussauce dazu*

*mit Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Risotto,
Nudeln oder Gemüse
34.50*

*Die frischen Schweizer
Poulet-Flügeli werden in der
gewünschten Variation erst
bei Bestellung für Sie
frisch zubereitet und nicht
auf Vorrat gebraten.*

*Mit unseren Saucen sind
die Flügeli eine
wahre Delikatesse.*

Hausspezialitäten



Cordons bleus

- Original 40.50
mit Schinken, Käse

- Tschau Sepp 42.50
mit Schinken, Käse, Knoblauch

- Calabrese 42.50
mit Alpkäse und scharfem Salami

- Honey-Moon 44.50
im Honig paniert, mit Schinken,
Tomaten, Mozzarella

- Popeye 42.50
mit Schinken, Käse, Blattspinat

- Mexicana 42.50
mit Schinken, Käse, scharfe Gewürze

- Malaika 42.50
mit Schinken, Käse, Ananas

- Diavolo 44.50
mit Schinken, Käse, frischem Chili,
frischem Knoblauch und frischem Thymian

Als Beilage servieren wir Pommes frites und sechs verschiedene Gemüse.

Immer aktuell:
www.gueggeli.ch

Unsere Cordons bleus servieren wir Ihnen mit Schweizer Kalbfleisch vom Bäggli. Sie sind immer frisch für Sie zubereitet, garantiert hausgemacht und brauchen daher etwas mehr Zubereitungszeit.



Hauptspeisen



Kalbfleisch

*Wienerschnitzel vom Kalb
Pommes frites
und verschiedenes Gemüse
29.50*



Kalbsleberli 200 g

Kalbsleberli in Butter gebraten
mit frischen Kräutern 34.50

Beilage nach Wahl 7.50
Rösti, Pommes frites, Reis,
Risotto, Nudeln oder Gemüse

Schweinefleisch

Schweinssteak vom Grill 30.50
Pommes frites und Gemüse

Schweinsschnitzel paniert 27.50
Pommes frites und Gemüse

Rahmschnitzel 28.50
Butternudeln und Gemüse

Cordon bleu «Glarner Art» 30.50
(Schweinsnierstück mit Alpkäse
und frischem Knoblauch)
mit Pommes frites und Gemüse

Pouletbrust 180 - 200 g

• Nature 24.00

• mit Haussauce 26.00

• mit Kokos-Curry-Sauce
und Mandelsplittern 26.00

• mit frischem Chili 26.00

• mit Kräuterbutter 26.50

Beilage nach Wahl 7.50
Pommes frites, Reis, Risotto
Nudeln oder Gemüse

Immer aktuell:
www.gueggeli.ch

Hauptspeisen



Fischgerichte

Egli im Backteig (200 - 220 g) 38.50
serviert im Chörbli
mit Tartarsauce und Pommes frites

Egli im Backteig (200 - 220 g) 42.50
nach «Hirschen Art»
mit 6 verschiedenen Saucen
und Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Reis, Risotto,
Nudeln oder Gemüse

Crevetten

Riesencrevetten 6 Stück 46.00
(Black Tiger 8/12 mit Schalen)
mit Knoblauch und Chili «al Ajillo»
dazu servieren wir Trockenreis

Rindfleisch

*Saftiges, gut gelagertes
Rindsfilet vom Grill
200 Gramm
45.00*



*Wählen Sie Ihre Zubereitungsart
bleu / saignant / à point /
medium / bien cuit*

Beilage nach Wahl 7.50
Pommes frites, Reis, Risotto
Nudeln oder Gemüse



«Mc Hirschen» (Rind) im Chörbli 28.50
Spiegelei und Garnituren mit Pommes frites

Fit-Hits



Für Salatliebhaber



Salatteller mit Ei 28.50

Fitnesssteller

mit 6 verschiedenen Salaten
mit French- oder Italian-Dressing

zur Wahl:

- mit paniertem Schweinsschnitzel 30.50
- mit Schweinssteak vom Grill 32.50
- mit Pouletbrust 31.50
- mit 6 Stück Pouletflügeli 30.50
- mit gebackenen Egliflets 40.50
- mit Cordon bleu «Glerner Art» 36.50
- mit Wienerschnitzel vom Kalb 36.50

Für Gemüseliebhaber



Gemüseteller mit Spiegelei 31.50

Fitnesssteller

mit 6 verschiedenen Gemüsen

zur Wahl:

- mit paniertem Schweinsschnitzel 30.50
- mit Schweinssteak vom Grill 32.50
- mit Pouletbrust 31.50
- mit 6 Stück Pouletflügeli 30.50
- mit gebackenen Egliflets 40.50
- mit Cordon bleu «Glerner Art» 36.50
- mit Wienerschnitzel vom Kalb 36.50

Für Crevetten-Liebhaber

Fitnesssteller mit 6 verschie-
denen Salaten und
6 Stück Riesencrevetten

(Black Tiger 8/12 mit Schalen)

46.00

Für unsere kleinen Gäste



Chicken Nuggets (4 Stück) 14.50
mit Pommes frites



«Mc Hirschen» (Rind) 16.50
mit Pommes frites

3 Poulet-Flügeli 14.50
mit Pommes frites

Schnitzel paniert 16.50
mit Pommes frites

Schweins-Rahmschnitzel 16.50
mit Nudeln

Portion Pommes frites 9.50

Für Ihre Unterhaltung



Am Samstagabend spielt und singt für Sie gelegentlich

Vinci Salerno



Vinci unterhält Sie in unserer Guggeli Oase mit musikalischen Intermezzi. Man könnte auch sagen, Vinci Salerno serviert zum feinen Essen musikalische Zwischengänge für jedermann in angenehmer Lautstärke.

Mit seinem Repertoire von 70er- und 80er-Jahre-Songs (von Celentano bis Neil Diamond und anderen bekannten Interpreten) weiss Vinci mit seiner Stimme und seiner Gitarre hoffentlich auch Ihnen zu gefallen.

Vinci Salerno spielt einfach so, damit Sie sich bei uns wohl fühlen und Sie sich noch bestens mit Ihrem Gegenüber unterhalten können.

Wir freuen uns, wenn Ihnen diese für Sie kostenlosen musikalischen Darbietungen gefallen und wünschen Ihnen gute Unterhaltung und natürlich einen guten Appetit.

Programmänderungen und Durchführung jederzeit vorbehalten!
Kein Konsumationszuschlag!

Digestifs



Liebe Gäste

Nach dem Essen servieren wir Ihnen auf Wunsch gerne von unserem Wagen feine Spirituosen- und Grappa-Spezialitäten.

Verlangen Sie unsere separate Spirituosen-Karte.



Anlässe und Feiern



Planen Sie einen Anlass oder eine Feier? Wir sind gerne Ihre Gastgeber.

In unserer Guggeli Oase
haben wir dafür genügend Kapazitäten.



Zum Beispiel für Ihre Geburtstagsfeier, den Firmenanlass oder ein Jubiläum.
Unsere Menüvorschläge erhalten Sie vom Servicepersonal.
Spezielle Wünsche besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

Steakhouse Restaurant Krone Birmensdorf ZH

Besuchen Sie auch unseren Schwesterbetrieb in Birmensdorf ZH.

www.steakhouse-birmensdorf.ch



STEAK HOUSE

RESTAURANT KRONE BIRMENSDORF



www.gueggeli.ch