



# 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](http://www.gueggeli.ch)

Facebook: [www.facebook.com/gueggeli](http://www.facebook.com/gueggeli)

**Gratis WLAN**

GUEGGELI OASE - Passwort: Hirschen8966

## Fleisch- und Geflügeldeklaration

### **Geflügel**

Schweiz

### **Kalbfleisch / Schweinefleisch / Rindfleisch**

Schweiz, EU

### **Rindsfilet**

Schweiz, Brasilien, Argentinien, Australien, Uruguay, USA

### **Wild**

Schweiz

### **Chicken Nuggets**

Schweiz

### **Fisch**

Schweiz, Europa, Asien und Amerika

**Gitzi** (nur Saison)  
Schweizer Alpen

**Alle Preise in CHF inkl. MWST**

(Stand 09/2019)

# 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  
Brotcroutons 12.50

---

Tomatensalat Caprese 14.50  
(Buffalo Mozzarella)

---

Immer aktuell:  
[www.gueggeli.ch](http://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

---

- Asia (asiatisch mariniert) 40.50  
dazu Soja-Sauce

---

- mit frischem Rosmarin 40.50

---

- Halleluja (exotisch-pikant) 44.50  
mit frischem Chili, Knoblauch und  
exotischer Currymischung

---

- mit frischem Thymian 40.50

---

- Mykonos 40.50  
mit feiner Yoghurt-Sauce

---

- mit frischem Knoblauch 40.50

---

- Limone 42.50  
mit Limonencrème-Sauce

---

- à la Cafe de Paris 42.50

---

- Mombasa (sehr scharf) 40.50  
getrocknete Chilischoten in Butter gebraten

---

- Bollywood 40.50  
mit Kokos-Curry-Sauce und Mandeln

---

- mit frischen Chilischoten (feurig) 40.50

---

- al Diavolo 44.50  
mit frischem Knoblauch, frischem  
Thymian und frischem Chili

---

## 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](http://www.gueggeli.ch)*

# Hausspezialitäten



## Poulet-Flügeli



*Frische  
Schweizer Poulet-Flügeli  
6 Stück / ca. 420 g  
20.00*

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  
30.50*

*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](http://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 32.50

---

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 «Glerner Art» 30.50  
(Schweinsnierstück mit Alpkäse  
und frischem Knoblauch)  
mit Pommes frites und Gemüse

---

## Pouletbrust 180 - 200 g

---

• Nature 22.00

---

• mit Haussauce 24.00

---

• mit Kokos-Curry-Sauce  
und Mandelsplittern 24.00

---

• mit frischem Chili 24.00

---

• mit Kräuterbutter 24.50

---

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

---

Immer aktuell:  
[www.gueggeli.ch](http://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 26.50  
Spiegelei und Garnituren mit Pommes frites

---

# Fit-Hits



## Für Salatliebhaber



Salatteller mit Ei 24.50

### Fitnesssteller

mit 6 verschiedenen Salaten  
mit French- oder Italian-Dressing

zur Wahl:

- mit paniertem Schweinsschnitzel 28.50
- mit Schweinssteak vom Grill 30.50
- mit Pouletbrust 29.50
- mit 6 Stück Pouletflügeli 28.50
- mit gebackenen Egliflets 38.50
- mit Cordon bleu «Glerner Art» 34.50
- mit Wienerschnitzel vom Kalb 34.50

## Für Gemüseliebhaber



Gemüseteller mit Spiegelei 26.50

### Fitnesssteller

mit 6 verschiedenen Gemüsen

zur Wahl:

- mit paniertem Schweinsschnitzel 28.50
- mit Schweinssteak vom Grill 30.50
- mit Pouletbrust 29.50
- mit 6 Stück Pouletflügeli 28.50
- mit gebackenen Egliflets 38.50
- mit Cordon bleu «Glerner Art» 34.50
- mit Wienerschnitzel vom Kalb 34.50

## 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.

## Bar Restaurant Krone Birmensdorf ZH

Besuchen Sie auch unseren Schwesterbetrieb in Birmensdorf ZH  
und geniessen Sie neben den feinen Poulet-Spezialitäten  
in der Krone-Bar feine Apéritifs, Cocktails, Drinks, Biere und ausgewählte Weine.



Immer aktuell:  
[www.gueggeli.ch](http://www.gueggeli.ch)



[www.gueggeli.ch](http://www.gueggeli.ch)