



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
und das Hirschen-Team



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 - Hausbrot, Chilibutter und eingelegte Oliven.

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

Gästeinfo



Gut zu wissen

Aus unserer Speisekarte kann bis zu einer Anzahl von 6 Personen à la carte ausgewählt werden. Ab 7 Personen bitten wir Sie, sich für ein einheitliches Gericht zu entscheiden.

Wir empfehlen in diesem Fall Poulet im Chörbli, Mistkratzerli oder Poulet-Flügeli.

Danke für Ihr Verständnis.

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 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.

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

Besuchen Sie uns auch online auf: www.gueggeli.ch

Gratis WLAN: GÜEGGELI OASE - Passwort: Hirschen8966*

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. **Für speisende Gruppen ab 10 Personen öffnen wir das Restaurant nach Absprache unter der Woche auch mittags und nachmittags.**

Deklaration

**Poulet
Mistkratzerli
Pouletflügeli**
Schweiz

Pouletbrust
Slowenien, Ungarn,
Thailand

Chicken Nuggets
Schweiz

Kalbs- Bäggli
Schweiz

Schweinefleisch
Schweiz

Rindsfilet*
Südamerika, Australien

Hamburger-Fleisch
Schweiz

*Importiertes Rindfleisch
kann mit Antibiotika und/
oder anderen antimikro-
biellen Leistungsförderern
erzeugt worden sein.

Fisch

Doraden
Nordatlantik,
Mittelmeer

Egli
Estland

Riesencrevetten
Indien, Vietnam

Gitzi (nur Saison)
Schweizer Alpen

Wild
Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. MWST
(Stand 09/2025)

Vorspeisen



Suppe

Bouillon mit haugemachten Flädli 9.50

Salate

Grüner Salat 9.50

Gemischter Salat 10.50

Gurkensalat «Tzatziki» 10.50

Tomatensalat mit Zwiebelringen 9.50

Nüsslisalat mit Ei 12.50

Nüsslisalat mit Speck und Ei 14.50



*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 Grossmutter's Art und Rezept ge-
würzt und 30 Minuten im Ofen
knusprig gebacken.*

*Poulet im Chörbli
mit unserer Haussauce
24.50*



Unsere weiteren Poulet im Chörbli Kreationen:

• Parisienne	27.50
• Hollandaise	26.50
• Hopp de Bäse (frischer Knoblauch)	25.50
• Bora Bora (sehr scharfe Curry-Sauce)	26.50
• Amboseli (afrikanisch, scharf)	27.50
• Apollo (Joghurt-Knoblauch-Sauce)	25.50
• Piri Piri (mit frischem Chili)	26.50
• Winnetou (indianisch, scharf)	25.50
• Acapulco (mit Chilibutter)	27.50
• Nature	23.50

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

Hausspezialitäten



• Nature	40.50
• mit Haussauce	41.50
• mit Butter	42.50
• mit Rosmarin	40.50
• Halleluja (exotisch-pikant) mit frischen, in Butter gebratenen Peperoncini Knoblauch und exotischer Currymischung	44.50
• Griechische Art mit feinem griechischem Yoghurt, nativem Olivenöl und frischem Knoblauch	42.50
• mit frischem Knoblauch	42.50
• Limone mit Limonencrème-Sauce	44.50
• à la Cafe de Paris nappiert mit haugemachtem Kräuterbutter Schaum	44.50
• Mombasa (sehr scharf) mit in Butter gebratenen, getrockneten, geräucherten und zerstoßenen Chilischoten	45.50
• Indisch nappiert mit Kokos-Curry-Sauce und gerösteten Kokosnussraspeln	42.50
• Lieli mit frischen, in Butter gebratenen Peperoncini (feurig)	40.50
• al Diavolo mit in Butter gebratenem Knoblauch, Thymian und Peperoncini	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
in verschiedenen
Variationen*

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

Hausspezialitäten



Poulet-Flügeli



*Frische
Schweizer Poulet-Flügeli
6 Stück / ca. 420 g
In folgenden Variationen:*

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| • mit Haussauce | 24.50 |
| ----- | |
| • mit Knoblauch-Mayonnaise | 25.00 |
| ----- | |
| • mit frischen Chilischoten | 25.50 |
| ----- | |
| • mit Hammerschlag-Currysauce | 26.50 |
| ----- | |
| • mit frischem Knoblauch | 25.50 |
| ----- | |
| • mit Cafe de Paris | 26.50 |
| ----- | |
| • mit Old Shatterhand (sehr scharf) | 25.50 |
| ----- | |

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

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,
Nudeln oder Gemüse
38.50*

*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.*

Hauptspeisen



Rindfleisch

Rindsfilet (200 g) 52.50
in Kokosnussfett rosa gebraten
mit hausgemachter Kräuterbutter
Dazu Nudeln und verschiedene Gemüse

Rindsfilet «Stroganoff» 44.50
im Kokosnussfett rosa gebraten
mit Zwiebel-, Pilz-, Paprika- und
Essiggurken-Streifen an leichter
Sauerrahmsauce mit Nudeln

Beef Burger 36.50
mit Sesam-Brötli, Zwiebeln, Tomaten,
Käse, Essiggurke
Dazu Haussauce und Pommes frites

Schweinefleisch

Schweinsschnitzel paniert 34.50
(vom Nierstück)
(Pommes frites und Gemüse)

Rahmschnitzel (vom Nierstück) 36.50
an Champignonrahmsauce
mit Nudeln und verschiedene Gemüse

Cordon bleu «Glarner Art» 38.50
(Nierstück) mit Alpkäse
und frischem Knoblauch) mit Pommes
frites und verschiedene Gemüse

Pouletbrust

Nature 25.00

• mit Haussauce 26.00

• mit Kokos-Curry-Sauce, Mandelsplit- 28.00
tern und gerösteten Kokosnussraspeln

• mit frischem Chili 27.00

• mit Café de Paris 29.50

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



Hauptspeisen



Kalbfleisch

Kalbs Wienerschnitzel 40.50
mit Pommes frites
und verschiedene Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» 46.00
mit Rösti

Kalbsgeschnetzeltes «à la Riz Casimir» 40.50
in einem Reisring mit frischen Früchten
und gerösteten Kokosnussraspeln

Kalbs Cordon bleu «Original» 42.50
mit Schinken und Käse
Pommes frites und verschiedene Gemüse

Kalbs Cordon bleu «Tschau Sepp» 43.50
mit Schinken und Käse und frisch
püriertem Knoblauch
Pommes frites und verschiedene Gemüse

Kalbs Cordon bleu «Diavolo» 44.00
mit Schinken und Käse, Knoblauch
und Peperoncini
Pommes frites und verschiedene Gemüse



Fisch

Egli-Filets im Backteig (200 - 220 g) 39.00
mit hausgemachter Tartarsauce
und Pommes frites

Doraden-Filet 44.50
auf der Hautseite in Olivenöl gebraten
mit Butter-Limonensauce
serviert mit Reis und Gemüse

6 Stück Riesengarnelen 6/8 49.50
im Olivenöl leicht gebraten
und mit Kräuterschaum überbacken,
serviert mit Reis





www.gueggeli.ch