

# *Lieber* Gast

Lassen Sie sich verzaubern von unseren exklusiven Dessert-Kreationen, die wir frisch für Sie mit feinstem Glace und viel Liebe nach Art des Hauses zubereiten. Ganz bewusst haben wir Desserts in eher kleinen Portionen kreiert, damit Sie Ihren Besuch bei uns süß und mit Wohlgefühl abrunden können. Selbstverständlich servieren wir alle Desserts auf Wunsch mit Rahm. Auch die Glace-Sorte kann bei allen Kreationen nach Ihrer Wahl ausgetauscht werden. Und nun: einfach geniessen!

**hirschli**  
**R E S T A U R A N T B A R**

Restaurant Hirschli  
Badstrasse 9  
5400 Baden  
Tel. 056 210 09 55



Mini Hot Berry  
Vanille Rahmglace,  
mit Waldbeerenkompott  
und Rahm  
CHF 10.50



Eiskaffe „Hirschli“  
mit flüssigem Espresso, Amarettl  
Ice-Café Rahmglace und Rahm  
CHF 10.50



Corretto Fresh  
Espresso &  
Grappa-Rahmglace  
CHF 10.50



Mango-Traum  
Mango-Sorbet, Himbeersauce,,  
Knusperperlen und Prosecco  
CHF 10.50



### Sterntaler

Vanille & Caramel salé- und  
Café-Rahmglace mit Brösel, Nougatlikör und Rahm

CHF 12.50



### Coconut Banana Flip (Laktosefrei & Vegan)

Kokos-Chocolat-Glace mit frischen  
Bananen, Schokoladen-Rum-Sauce  
und gerösteten Mandeln

CHF 10.50



### Kreation Hugo

Zwei Kugeln Zitronen-Sorbet mit  
Limetten-Holundersirup, frischer Pfefferminze  
und einem Schuss Prosecco

CHF 10.50



### Kreation Baileys

Caramel-Rahmglace und Stracciatella-Glace mit  
Baileys übergossen, garniert mit  
gebrannten Mandeln

CHF 10.50



Röteli Duett  
Röteli Likör &  
Röteli-Rahmglace  
CHF 10.50



### Moelleux au chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, serviert mit einer weissen Kaffee-Sauce und einer Kugel Vanille-Rahmglace

CHF 11.50



Sorbet Citron  
Zitronen-Sorbet  
mit Wodka  
CHF 13.50



# Süss-Speisen

Gebrannte Creme mit Rahm	CHF 11.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	CHF 12.50
Panna Cotta auf Yuzusauce	CHF 12.50
Coupe Romanoff	CHF 11.50
Hirschli Klassiker: Hausgemachtes Tiramisu	CHF 11.50
Käseteller mit ausgesuchten Weich- und Hartkäsen	CHF 15.00

# *Zum Abschluss empfehlen wir Ihnen:*

Carajillo, ein Espresso mit flambierten Spanischem Brandy CHF 7.50

## **Dessertwein**

Moscato Passito, La Bella Estate, Terredavino 2015 CHF 7.00

Süss gekelterter Wein aus Muskat Trauben- zu allen Süsstspeisen  
und Käse- oder einfach solo

Zum Kaffee bieten wir Ihnen auch  
eine grosse Auswahl an Grappas oder Digéstifs an.

**Grappa:** CHF 10.50

Ein Grappa hell oder Barrique

Fragen Sie unseren Service nach der Auswahl

# Eine runde SACHE



Vanille

Feinste Bourbon Vanille-Rahmglace  
veredelt mit Vanille-Samen  
aus Madagaskar



Erdbeer

Cremige Rahmglace-Komposition  
verfeinert mit auserlesenen  
Erdbeer-Stücken



Chocolat

Cremige Schokoladen-Rahmglace  
mit knackigen  
Cremant-Schokolade-Stücken



Stracciatella

Der italienische Klassiker  
mit feinen  
Schokolade-Spänen



Café

Klassische Rahmglace  
verfeinert mit einer auserlesenen  
milden Kaffeemischung



Pistazie

Eine einzigartige Komposition aus  
zartschmelzender Pistazien-Rahmglace mit  
feinsten knusprigen Pistazien-Stücken

Preis pro Kugel            CHF 4.00  
Rahmzuschlag            CHF 1.50

# Eine runde SACHE



**Joghurt Nature**  
Crèmiges erfrischendes  
Joghurtglace



**Caramel**  
Feinstes Rahmglace  
kombiniert mit verführerischen  
Rahm-Caramel-Stücken



**Kokos & Chocolate Chips**  
Cremige Kokosmilch-Glace verfeinert mit  
feinsten Kokos-Raspeln und  
knackigen Schokolade-Stücken  
Laktosefrei & Vegan



**Zitronen Sorbet**  
Sonnengereifte Zitronen bilden die  
geschmackvolle und ausgewogene  
Grundlage für dieses erfrischende Sorbet



**Mango Sorbet**  
Aufregend-exotisches Sorbet mit hohem  
Mango-Fruchtanteil, verfeinert mit reifen,  
saftigen Mango-Stücken



**Blutorangen Sorbet**  
Ein einzigartiges Sorbet aus italienischen  
Blutorangen, verfeinert mit saftigen  
Orangen-Stücken

Preis pro Kugel            CHF 4.00  
Rahmzuschlag            CHF 1.50

# Swiss - Edition



Absinthe

Feinstes Rahmglace veredelt  
mit klassischem Kübler-Absinthe  
aus dem Val-de-Travers



Röteli

Cremige Rahmglace mit echtem  
Kindschi-Röteli, durchzogen  
mit einer Kirschen-Röteli Sauce



Grappa la Ticinella

Edelster Grappa „La Ticinella“, kombiniert  
mit feinstem Rahmglace und verfeinert  
mit einer fruchtigen Trauben-Sauce



Vanille & Caramel salé

Cremiges Vanille-Rahmglace  
in harmonischer Verbindung mit  
einer leicht gesalzenen Caramel-Sauce



Appenzeller

Harmonisch veredeltes Rahmglace  
mit dem unverkennbaren Geschmack  
von Appenzeller Alpenbitter

Preis pro Kugel

CHF 4.00

Rahmzuschlag

CHF 1.50

# hirschli

RESTAURANT BAR

inkl. MwSt.

Für detaillierte Informationen zu allen enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an Ihren Gastgeber.