

# hirschli

RESTAURANT BAR

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

# HAUSSPEZIALITÄTEN

Panna Cotta mit Erbeersauce garniert  
mit Früchten und Rahm CHF 12.50

Hirschli Klassiker: Hausgemachtes Tiramisu CHF 12.50

Schokomousse garniert mit Früchten und Rahm CHF 12.50

# KLASSIKER



## MOELLEUX AU CHOCOLAT

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

**CHF 13.50**

# KAFFEEGENUSS



**EISKAFFEE „HIRSCHLI“**  
mit flüssigem Espresso, Amaretti,  
Café-Rahmglace und Rahm  
**CHF 11.50**



**CORRETTO FRESH**  
Frischer Espresso  
in harmonischer Verbindung  
mit einer Kugel Grappa-Rahmglace  
**CHF 8.50**

# MIT LEICHTIGKEIT GENIESSSEN



## MINI STRACCIATELLA

Eine Kugel Stracciatella-Rahmglace,  
zartschmelzende Schokoladensauce,  
feine Schokoladenspäne und Rahm

CHF 8.50



## ROMANOFF

Eine Kugel Vanille-Rahmglace,  
garniert mit marinierten Erdbeeren,  
und Rahm

CHF 8.50

# LAUNEMACHER



## KREATION BAILEYS

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

**CHF 13.50**



## KREATION HUGO

Eine Kugel Zitronen-Sorbet, kombiniert mit Holunderblütenliqueur, frischer Pfefferminze und einem Schuss Prosecco

**CHF 11.50**

# HOCHPROZENTIG GUT



## **BLUTORANGE SPRITZ**

Eine Kugel Blutorange-Sorbet  
mit Aperol, prickelndem Prosecco  
und frischer Orange

**CHF 11.50**



## **ABRICOTINE DUETT**

Eine Kugel Aprikosen-Sorbet  
in harmonischer Verbindung  
mit Vieil Abricot

**CHF 12.50**

# EINE RUNDE SACHE



## VANILLE

Zartschmelzende, cremige Bourbon Vanille-Rahmglace, veredelt mit Vanille-Samen aus Madagaskar.



## CHOCOLAT

Cremige Schokoladen-Rahmglace, veredelt mit hochwertigen Schokolade-Stückchen.



## CARAMEL

Cremiges Caramel-Rahmglace in Kombination mit den beliebten Rahmtäfelchen aus dem Lächerli Huus.



## CAFÉ

Dezent aromatisierte Café-Rahmglace mit mildem, ausgewogenem Kaffeegeschmack.



## ERDBEER

Cremige Erdbeer-Rahmglace, verfeinert mit auserlesenen Erdbeer-Stückchen.



## STRACCIATELLA

Der beliebte, italienische Rahmglace-Klassiker mit fein gehobelten Schokolade-Spänen.

Preis pro Kugel  
Rahmzuschlag

CHF 4.50  
CHF 1.00



# EINE RUNDE SACHE



## GRAPPA LA TICINELLA

Verführerische Liaison aus Rahmglace, edlem Grappa La Ticinella und Trauben-Sauce.



## ABSINTHE

Aromatisches Rahmglace, veredelt mit dem klassischen Kübler-Absinthe aus dem Val-de-Travers.



## JOGHURT NATURE

Erfrischendes Joghurt-Rahmglace mit dezenter, ausgewogener Geschmacksnote.



## APRIKOSEN

Erfrischend fruchtiges Aprikosen-Sorbet, verfeinert mit süssen Aprikosen-Stückchen.



## ZITRONEN

Erfrischendes Sorbet mit dem ausgewogenen Zitrusgeschmack aus sonnengereiften Zitronen.



## BLUTORANGEN

Fruchtiges Sorbet mit der speziellen Geschmacksnote von sonnengereiften Blutorange aus Italien.

Preis pro Kugel  
Rahmzuschlag

CHF 4.50  
CHF 1.00

# ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR IHNEN:

Carajillo, ein Espresso mit flambierten Spanischen Brandy CHF 8.00

## **Dessertwein**

Moscato Passito, La Bella Estate, Terredavino 2018 CHF 8.00

Süss gekelterter Wein aus Muskat Trauben-

zu allen Süßspeisen oder einfach solo

Zum Kaffee bieten wir Ihnen auch

eine grosse Auswahl an Grappas oder Digéstifs an

**Fragen Sie den Service nach unserer Auswahl**