

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 „Hirschi“
mit flüssigem Espresso, Amaretti
Ice-Café Rahmglaçé und Rahm
CHF 10.50

Kleine Desserts

IM GLAS



Corretto Fresh
Espresso &
Grappa-Rahmglace
CHF 10,50



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

Kleine Desserts

IM GLAS



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

Kleine Desserts

IM GLAS



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

Kleine Desserts

IM GLAS



Absinthe Royal
Vieille Prune de Bourgogne,
Absinthe-Rahmglace
CHF 10.50



Herbsthilbi
Zimt-Rahmglace, knusprige
Apfelwürfel und Rahm
CHF 10.50

Die Klassiker



Moelleux au chocolat

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

CHF 11.50

Die Klassiker



Sorbet Citron
Zitronen-Sorbet
mit Wodka
CHF 13.50



Nesselrode
Vanille-Rahmglace, Vermicelles,
Meringues und Schlagrahm
CHF 10.50

Süss-Speisen

Gebrannte Creme mit Rahm	CHF 11.50
Hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	CHF 12.50
Rotwein-Zwetschgen mit Zimtglace	CHF 12.50
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 Süssspeisen
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
Crémiges 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

Eine runde SACHE



Absinthe

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



Zimt

Mit Zimt fein gewürzte Rahmglace,
als sinnlich-kühler Verwöhmoment
für den Gaumen



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 veredelltes 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.