

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



Coupe Romanoff
Vanille-Rahmglace mit Erdbeeren,
Erdbeer-Sauce und Rahm
CHF 13.50



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



Kreation Choco-Mocca Wasabi

Chocolat- und Café-Rahmglace mit warmer Schokoladen-Mocca-Sauce, garniert mit Rahm und einem Hauch Wasabi-Streusel

CHF 10.50



Gin & Sour

Gin-Rahmglace und Zitronen-Sorbet mit Sauerkirchsauce

CHF 10.50



Knusper Joghurt

Zwei Kugeln Nature-Joghurtglace, serviert mit
Himbeersauce und Knusper-Müsli,
garniert mit Ahornsirup

CHF 10.50



Coconut Banana Flip (Laktosefrei & Vegan)

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

CHF 10.50



Kreation Baileys

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

CHF 10.50



Coretto Grappa

Eine Kugel Grappa-Rahmglace
übergossen mit einem Espresso,
garniert mit Amaretti-Biskuits

CHF 10.50



Kreation Hugo

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

CHF 10.50



Moelleux au chocolat

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

CHF 11.50



Sorbet
Passionsfrucht-Ananas
Passionsfrucht-Ananas-Sorbet
mit Passoa
CHF 10.50



Sorbet Framboise
Himbeer-Sorbet
mit Moscato
CHF 10.50



Coupe Limone
Zitronen-Sorbet
mit Limoncello
CHF 13.50



Sorbet Citron
Zitronen-Sorbet
mit Wodka
CHF 13.50

Süss-Speisen

Lauwarmer Schoggikuchen mit Crème Gruyère-Glacé	CHF 12.50
Mascarponecrème mit Erdbeersauce	CHF 10.50
hausgemachtes Schoggimousse mit Rahm	CHF 12.50
Frische Ananas mit Zironensorbet und Pfefferminze	CHF 10.50
Coupe Romanoff - frische Erdbeern mit Vanilleglacé und Rahm	CHF 12.50
Panna Cotta auf Yuzusauce	CHF 12.50
EisKaffee „ Hirschli“ mit Amaretti, Moccaglacé und Rahm	CHF 10.50
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 2011 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 9.50

Barolo, Brunello, Moscato,
Barbera- Grappa Amarone von Michele Castellani
Nardini Riserva, La Trentina Barrique Morbida

Eine runde

SACHE



Vanille

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



Joghurt Erdbeer

Crèmiges erfrischendes Joghurtglace
verfeinert mit auserlesenen
Erdbeer-Stücken



Chocolat

Cremlige 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



Himbeer Sorbet
Hoher Himbeer-Fruchtanteil
macht dieses Sorbet zu einem
besonderen Geschmackserlebnis



Passionsfrucht/Ananas
Feinste Passionsfrucht vereint mit Ananas
ergeben den frischen, fruchtigen
Geschmack dieses exotischen Sorbets

Preis pro Kugel CHF 4.00
Rahmzuschlag CHF 1.50

Swiss-Edition



Gin Breil Pur

Feinste Rahmglace kombiniert mit edlem Schweizer Gin aus Brigels, verfeinert mit einer würzigen Wacholder-Sauce



Grappa la Ticinella

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



Appenzeller

Einzigartig aromatisches Appenzeller Alpenbitter Rahmglace



Absinthe

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



Crème Gruyère

Edle Gruyère-Doppelrahmglace kombiniert mit einer fruchtigen Aprikosen-Sauce

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 4.00
CHF 1.50

hirschli

RESTAURANT BAR

inkl. MwSt.