



Restaurant Hirschen

O B E R W I L - L I E L I

Speisekarte



Werte Gäste...

Herzlichen Dank, dass Sie uns mit Ihrem Besuch ehren.

Gerne verwöhnen wir Sie mit einem köstlichen Essen...

Lassen Sie sich die Wünsche erfüllen.

Wir sind für Sie da....

Zur Vorfreude servieren wir Ihnen köstliches Brot,
Hausgemachte Chilibutter und feine Oliven.

Unsere Webseite: www.gueggeli.ch

Facebook: "Hirschen Lieli"

Unsere Hausspezialitäten:

Mistkratzerli, Poulet im Chörbli, Cordon-Bleu,
Gitzi (nur Saison), Saison (Wild, Spargel und Pilz)

Fleisch und Geflügel Deklaration:

Geflügel Schweiz Fam. Kneuss , (Mägenwil Kant. AG)

Fleisch Kalbfleisch, Schweinefleisch , Rindfleisch (Schweiz)
Metzgerei Fam. Huwiler, Beinwil

Rindsfilet Brasil, Argentinien und USA

Gitzi Schweizer Alpen

Chicken Nuggets Schweiz

Vorspeisen



Suppe



Tagesuppe
(Täglich Frisch) 6.00

Salate



Grüner Salat 7.50

Gemischter Salat 8.50

Gurkensalat „Saziki-Style“ 8.50

Tomatensalat mit Zwiebeln 7.50

Nüsslisalat mit Ei 9.50

Nüsslisalat mit Speck und
Brotcroutons 12.50

Tomatensalat Caprese
(Buffalo Mozzarella) 14.50

*...nach Wahl mit French oder Italian
Dressing*

und für den „Gluscht“

Egli – Knusperli mit Tartarsauce
ca. 100g 5-6 Stk. 19.00

Beefsteak Tartar mit Toast
und Butter
(als Hauptspeise) 24.50
36.50

Burgunderschnecken 6 Stk. 15.50



Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch



Hausspezialitäten

Poulet im Chörbli

Die frischen Güggeli (Poulet) sind aus Aargauer Bodenhaltung und 600g Schwer.

Poulet im Chörbli mit unserer Haussauce 19.00



Weitere Kreationen des Hauses...

- Parisienne (mit Kräuterbutter) 24.50
 - Hollandaise (mit Buttersauce) 24.50
 - Hop de Bäse (mit Knoblauch) 24.50
 - Bora Bora (sehr scharfer Curry) 24.50
 - Amboseli (afrikanisch, scharf) 23.50
 - Piri Piri (mit frischem Chili) 24.50
 - Winnetou (mit indianischer Sauce) 22.50
 - Acapulco (mit Chilibutter) 24.50
- Beilage: Pommes Frites 6.50



Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch

Hausspezialitäten



Mistkratzerli

Die Mistkratzerli sind ca. 420 Gramm schwer und stammen aus ländlichen Bauerhöfen des Kantons Aargau. Sie werden in verschiedenen Variationen nach Grossmutter's Art frisch für Sie zubereitet und brauchen daher ca. 30 Minuten Garungszeit.



• Natur	30.50
• in Butter	31.50
• mit Bratenjus	33.50
• mit Rosmarin	32.50
• Halleluja (exotisch-pikant mit Knoblauch)	39.50
• mit Thymian	32.50
• mit Calvados flambiert	36.50
• mit frische Knoblauch	35.50
• Limone	34.50



• a la Cafe de Paris	36.50
• Sri Lanka (sehr scharf)	36.50
• Mombasa	37.50
• mit Kokosnuss und Curry	35.50
• mit frischen Chilischoten (feurig)	35.50
• al Diavolo (Knoblauch, Thymian und Chili)	39.50
• mit Whisky flambiert	36.50
• Old Schatterhand	34.50

...dazu servieren wir nach Wunsch :
Pommes-Frites, Risotto oder Gemüse





Hausspezialitäten

Poulet Flügeli

Frische Schweizer Flügeli 6 Stk
ca .450g 20.00

In folgenden Variationen:

- ... mit Knoblauch-Mayonnaise
- ... mit frischen Chilischoten
- ... mit Hammerschlag-Currysauce
- ... mit frischem Knoblauch
- ... mit Kräuterbutter
- ... mit Indianerblut (sehr Scharf)

Beilage:
Pommes-Frites, Gemüse, Reis
oder Butternudeln 6.50



Flügeli Plausch
verschiedene Saucen
und Pommes 27.50



Pouletbrust 160g
... Natur 17.00
... mit Bratenjus 18.50
... mit Kokosnuss-Currysauce 20.50
... mit frischem Chili 20.50

Beilage:
Pommes-Frites, Gemüse, Reis oder
Butternudeln 6.50

Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch

Hausspezialitäten



Cordon-Bleu

(Schweizer Kalbfleisch vom Bäggli) mit folgender Auswahl:

... Normal	40.50
... Tschau Sepp (Käse, Schinken, Knoblauch)	41.50
... Alp-Öhi (Alpkäse, Rohschinken)	43.50
... Honey-Moon (mit Honig paniert, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella)	42.50



... Popeye (gefüllt mit Blattspinat und Käse)	41.50
... Mexicana (mit scharfen Gewürzen und Käse)	41.50
... Malaika (Käse, Ananas und Schinken)	41.50
... Ticinella (gefüllt mit Gorgonzola und Spinat)	44.50

Als Beilage servieren wir:
Pommes Frites und sechs verschiedene Gemüse.

Rindsfilet

... 100 Gramm	34.50
... 150 Gramm	48.50
... 200 Gramm	57.00

Beilage nach Wahl:
Gemüse, Risotto, Nudeln,
Reis oder Pommes-Frites

6.50



Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch





Hauptspeisen

Kalbsfleisch

(Schweizer Kalbfleisch
vom Bäggli)

Saltimboca alla Romana 41.50
mit Rohschinken und Salbei,
Risotto und sechs verschiedene
Gemüse

Kalbschnitzel nature
(160 Gramm) 37.50
Butternudeln und
sechs verschiedene Gemüse

Wienerschnitzel (150 Gramm) 38.50
Pommes Frites und sechs
verschiedene Gemüse

Züri Gschnetzeltes (150 Gramm) 40.50
Rösti und sechs verschiedene Gemüse

Rahmschnitzel/
(mit Schweinefleisch 27.50) 36.50
Butternudeln und sechs
verschiedene Gemüse

Kalbspiccata „Milanaise“ 41.50
Safranrisotto und sechs
verschiedene Gemüse

Kalbsschnitzel an
Zitronensauce 38.50
Trockenreis und sechs
verschiedene Gemüse



Schweinefleisch

(Herkunft: Schweiz)

Schweinssteak vom Grill 26.50
Pommes Frites und Gemüse

Schweinsschnitzel Paniert 25.50
Pommes Frites und Gemüse

Cordon-Bleu „Glarner Art“
(Alpenkäse und Frische Knoblauch)
vom Schweinsnierstück
mit Pommes-Frites und
Gemüsegarnitur 26.50

Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch



Hauptspeisen

Fischgerichte

Eglifilet im Backteig „a la Ufenau“ (180 Gramm) mit verschiedenen Saucen, Gemüse und Salzkartoffeln	43.50
Egli im Chörbli (180 Gramm) Serviert mit Tartarsauce und Pommes Frites	35.50
Egliteller (180 Gramm) Gebacken, mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	34.50



Crevetten

Riesencrevetten 6 Stk (Blacktiger 8/12 mit Schalen)	41.50
... mit Knoblauch und Chili „al Ajillo“ dazu servieren wir Trockenreis	



Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch





Hauptspeisen

Fit Hits

Grosser Gemüseteller mit Spiegel Ei 24.50

Grosser Salatteller mit Ei 20.50

Fitnesssteller mit:

... paniertem Schweinsschnitzel 25.50
... Schweinssteak vom Grill 26.50
... 6 Stk Pouletflügeli 28.50
... gebackenem Eglifilet 34.50

Kinder Menu

Gemischter Salat

Chicken Nuggets oder 3 Flügeli mit Pommes-Frites

Ein kugel Glace nach Wahl 17.00

Immer Aktuell:
www.gueggeli.ch



Wildkarte



Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	8.50
Hirsch-Pastete mit Maroni	14.50
Wildterrine mit Cumberlandsauce	15.50
Wildschwein-Rohschinken mit grilliertem Feigen	16.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli und Speck	14.50

vom Hirsch

Hirsch Entrecote „Schlappiner Tobel“ mit Kräuterbutter und Eierschwämmli	36.50
--	-------

vom Reh

Reh-Schnitzel „Chessigrat-Hütte“	38.50
Reh-Geschnetzeltes „Davoser-Art“	40.50
Rehpfeffer „vo de Nonna“ in eigener Marinade gebeizt	26.50

Wildsau

Wildsau-Entrecote grilliert, rosa gebraten an pfiffiger Wildsauce	34.50
--	-------

Beilagen

Alle Wildgerichte werden auf dem Teller serviert, mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, Preiselbeeren und Früchte





Restaurant Hirschen
O B E R W I L - L I E L I

www.gueggeli.ch

