

Klassische Vorspeisen

Blattsalat		9
Gemischter Salat		11
Kabissalat	mit lauwarmen Speckwürfeli	14
Tomatensalat	Ramata Tomaten mit Büffel – Mozzarella	15
Griechischer Hirtensalat	mit Fétakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	15
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei	13
	oder mit geriebenem Meerrettich und lauwarmen Speckwürfeli	15
Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	21

Suppen

Kürbiscrèmesuppe	mit Kürbiskernen und seinem Öl	12
Tom Ka Gai	Thailändische Pouletsuppe mit Kokosmilch, Champignons und Frühlingszwiebeln	12
Knoblisuppe	unsere Spezialität – in der essbaren Brotasse serviert	13
Französische Zwiebelsuppe	mit Käsecroûton gratiniert	13
Flädli-suppe	ein Klassiker – Hausgemachte Flädli mit einer feinen Bouillon	9

Gästeorientierung

Wir bearbeiten Fleisch und Fleischprodukte ausschliesslich aus der Schweiz
Wild –Schweiz, Oesterreich oder Deutschland

Herbstliche Spezialitäten

Vorspeisen

Linsensalat	mit gebratenen Riesencrevetten	23
Hirschcarpaccio	mit feinem Olivenöl aus der Toscana und ein paar Tropfen von Fuster's Rotweinessig	25
Herbstsalat	mit frisch gebratenen Pilzen und Rehbägglistreifen	22
Kleine Rösti	aus rohen Kartoffeln auf Eisbergsalat mit Rauchlachs und Meerrettich – Sourcream	23
Polentaschnitten	mit frisch gebratenen Pilzen und Rahmsauce	21
Reh-Terrine	mit Sellerie- Apfelsalat	18

Hauptgerichte

Rehpfeffer	hausgebeizt mit Spätzli, Rotkraut und Apfel	37
Rehschnitzel	an einer Cognac – Rahmsauce, garniert mit Früchten, Rotkraut und Spätzli	47
Rehmedaillon	auf Rahmlinsen mit frisch gebratenen Pilzen, Rosenkohl und Polentaschnitten	48
Rehgeschnetzertes	an einer Cognac – Rahmsauce, mit frischen Pilzen, Rotkraut und Spätzli	42
Polentaschnitten	mit frisch gebratenen Pilzen und Rahmsauce	32
Mistkratzerli	mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce	41
Kalbsteak	mit frischen Pilzen, Rahmsauce und Spätzli	52

Hanegg Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes	mit frischen Pilzen an einer Rahmsauce und dazu eine knusprige Röstli	39
Kalbschnitzel	an einer scharfen, gelben Currysauce, gebratene Banane und Basmatireis	39
Schweinsteak	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	35
Schweinsteak	an einer Gorgonzolasauce mit Nudeln	35
Cordon – Bleu	aus erstklassigem Schweinefleisch, gefüllt mit Sternenberger Käse. Pommes frites und Gemüse	35
Pouletbrust	Schweizer Qualität aus Mägenwil – auf einem Weissweinsrisotto	33
SwissPrim Rindsfilet	Top Schweizer Rindfleisch	
	mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	56
	oder mit rassiger Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	56
Stroganov	klassisch zubereitet - in Würfel geschnitten mit Spätzli	51

Immer wieder beliebt

Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	34
Wurstsalat	garniert mit verschiedenen Salaten	19
Wurst – Käsesalat	mit Sternenberger Käse und verschiedenen Salaten	20
Fitnesssteller	mit Schweizer Pouletbrust	28
	oder mit Schweinsteak	29

Unsere Hausspezialität Mistkratzerli

Jedes frisch zubereitet aus dem Ofen

Nature	knusprig gebraten mit Butter	34
Kräuter	mit frischen Kräutern und Butter	36
Knoblauch	mit Knoblauch und Peperoncini im Butter für den schärferen Geniesser	36
Coq-au-vin	in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Speck und Champignons	39
Thai	in scharfer roter Thai – Currysauce geschmort mit Basmatireis	39
Hanegg	mit unseren 3 Saucen – Peperoncini, Kräuter und rote Thai Curry – serviert	39

Dazu servieren wir Ihnen nach Wahl:
Pommes frites, Nudeln, Risotto, Spätzli,
neue Bratkartoffeln, Gemüse oder Basmatireis

Vegi und Fisch

Zürichseefisch	je nach Fang der Fischerei Braschler aus Hurden – meunière gebraten auf Rahmblattspinat mit Bratkartoffeln	39
Riesencrevetten	aus Vietnam - an einer rassigen, gelben Currysauce mit Basmatireis	44
Gemüsecurry	verschiedenes Tagesgemüse an einer scharfen, roten Thai – Currysauce mit Basmatireis	31

Süsse Verführungen

Brännli Crème Hausgemacht mit Rahm	9.00
Caramelköppli mit Rahm	8.00
Lauwarmes Schoggi - Chüechli mit zartschmelzendem Herz und Williamssorbet (ca.15 min.)	13.00
Armagnacpflaumen mit Vanille Glace und Rahm	13.00
Rotweinzwetschgen mit Baumnussglace und Rahm	13.00
Lauwarmes Apfelstrüdeli mit Zimt Glace (ca.10 min.)	12.00
Vermicelles mit Rahm und Kemmeribode Merängge	11.00
Vermicelles mit Vanille Glace, Rahm und Kemmeribode Merängge	13.50
Vermicelles "Hanegg" mit Tiramisu Glace, Amaretto, Rahm und Kemmeribode Merängge	14.00
Kemmeribode Merängge mit Rahm	10.50
Kemmeribode Merängge mit Vanille und Erdbeer Glace - und Rahm	13.50
Coupe Baileys - Vanille und Ice Cafe Glace, Baileys und Rahm	12.50

Sorbets

Passionsfrucht – Mangosorbet mit Prosecco	12.50
Citronensorbet „Colonel“ mit eisgekühltem Vodka	12.50
Williamssorbet mit gekühltem Williams	12.50
Himbeer – Erdbeersorbet mit Schladerer Himbeergeist	12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	12.50

Mövenpick Premium Ice Cream

Swiss Chocolate , Vanille, Caramelita , Erdbeer ,
Espresso Ice Café, Baumnuss, Tiramisu, Zimt

Citrone Limes, Williams, Passion - Mango,
Himbeer - Erdbeer , Zwetschgen

Pro Kugel 3.80
mit Rahm +1.50