

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	22

Suppen

Spargelcrèmesuppe	mit Stäfner Riesling verfeinert	12
Tom Ka Gai	Thailändische Pouletsuppe mit Kokosmilch, Champignons und Frühlingszwiebeln	13
Knoblisuppe	unsere Spezialität – in der essbaren Brottasse serviert	13
Französische Zwiebelsuppe	mit Käsecroûton gratiniert	13
Flädliuppe	ein Klassiker – Hausgemachte Flädli mit einer feinen Bouillon	9

Gästeorientierung

Wir bearbeiten Produkte aus folgenden Ländern:
Schwein, Rind, Kalb und Wurstwaren - Schweiz
Fisch – Zürichsee Hurden Poulet – Schweiz Mägenwil

Frühlingserwachen

Vorspeisen

Spargelsalat	an einer Vinaigrettesauce mit gebratenen Wildfang – Crevetten	23
Crevettencocktail	mit frischen Spargeln	19
Weissweinrisotto	mit frischen Spargeln	21
Spargeln ½ Portion	mit Sauce Hollandaise, Tartare oder Vinaigrette	19
Spargeln gratiniert mit Sauce Hollandaise	mit Rauchlachs	23

Hauptgerichte

Spargeln Portion	-mit Sauce Hollandaise, Tartare oder Vinaigrette	33
Als Beilage	Moutathaler Rohschinken 12 Monate gereift	12
Spargeln gratiniert mit Sauce Hollandaise und neuen Bratkartoffeln	-mit Rauchlachs	39
	-mit gebratenem Mägenwiler Pouletbrüstchen	39
	-mit Muotathaler Kalbsteak	52
	-mit Rindsfilet „SwissPrim“	56
Muotathaler Kalbschnitzel	Wiener – Art mit Pommes frites, Gemüse und Meerrettich - Preiselbeeren	42
Muotathaler Kalbsteak	an Morchelsauce mit Spätzli	54
Mistkratzerli aus Mägenwil	mit frischen Spargeln und Morcheln – an einer Rahmsauce	41
Weissweinrisotto	mit frischen Spargeln	31

Hanegg Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes	mit frischen Champignons 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 rassischer Pfeffersauce, Nudeln und Gemüse	56
Stroganov	klassisch in Würfel geschnittenes Rindsfilet 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

Schweizer Poulet aus Mägenwil.
Jedes frisch zubereitet aus dem Ofen (ca.25 Minuten)

Nature	knusprig gebraten mit Butter	35
Kräuter	mit frischen Kräutern und Butter	37
Knoblauch	mit Knoblauch und Peperoncini im Butter für den schärferen Geniesser	37
Coq-au-vin	in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Speck und Champignons	40
Thai	in scharfer roter Thai – Currysauce geschmort mit Basmatireis	40
Hanegg	mit unseren 3 Saucen – Peperoncini, Kräuter und rote Thai Curry – serviert	40

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 und Bratkartoffeln	39
Riesencrevetten	aus Vietnam - an einer rassigen, gelben Currysauce mit Basmatireis	44
Felchenchnusperli (Je nach Fang erhältlich)	aus dem Zürichsee – mit Tartaresauce -mit Salat oder -mit Weissweinsrisotto	31
Gemüsecurry	verschiedenes Tagesgemüse an einer scharfen, roten Thai – Currysauce mit Basmatireis	31

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten,
informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

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
Rhabarberkompott mit frischen Beeren und Himbeer-Erdbeersorbet	14.00
Frische Saisonbeeren mit Rahm	9.50
Frische Saisonbeeren mit Vanille Glace und Rahm	12.00
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
Coupe Tiramisu - Ice Cafe und Tiramisu Glace, Amaretto 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	1 Kugel 4.20
	2 Kugeln 8.00
Citrone Limes, Williams, Passion - Mango, Himbeer - Erdbeer , Zwetschgen	3 Kugeln 11.60
	Rahmzuschlag +1.50

Käsiges

Senneflade – Zürcher Oberländer Vacherin mit Birnenbrot und Armagnacpflaumen	15.00
--	-------

Passendes Dazu

Suzette – Bernecker Pinot Noir Beerenauslese	dl 9.50
Portwein Presidential Ruby Reserve	7.50
Portwein Presidential 10 Years old	15.00