

Klassische Vorspeisen

Blattsalat		9
Gemischter Salat		12
Kabissalat	mit lauwarmen Speckwürfeli	14
Tomatensalat	Ramati Tomaten mit Schweizer Büffel – Mozzarella	15
Griechischer Hirtensalat	mit Fétakäse, Tomaten, Gurken, Oliven und Zwiebeln	15
Nüsslisalat	mit gehacktem Ei	15
	oder mit geriebenem Meerrettich und lauwarmen Speckwürfeli	15
Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	22

Suppen

Kürbiscrèmesuppe	mit Kürbiskernen und seinem Öl	13
Tom Ka Gai	Thailändische Pouletsuppe mit Kokosmilch, Champignons und Frühlingszwiebeln	13
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	10

Gästeorientierung

Wir bearbeiten Fleisch und Fleischprodukte ausschliesslich aus der Schweiz
Wild – 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 – Sauer crème	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
Rehgeschnetzeltes	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	43
Kalbsteak	mit frischen Pilzen, Rahmsauce und Spätzli	54

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	36
Schweinsteak	an einer Gorgonzolasauce mit Nudeln	36
Cordon – Bleu	aus erstklassigem Schweinefleisch, gefüllt mit Sternenberger Käse. Pommes frites und Gemüse	36
Pouletbrust	Schweizer Qualität aus Mägenwil – auf einem Weissweinsrisotto	34
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	52

Immer wieder beliebt

Beefsteak Tatare	feines SwissPrim Rindfleisch mit Cognac verfeinert, Toast und Butter	34
Wurstsalat	garniert mit verschiedenen Salaten	20
Wurst – Käsesalat	mit Sternenberger Käse und verschiedenen Salaten	22
Fitnesssteller	mit Schweizer Pouletbrust	29
	oder mit Schweinsteak	29

Unsere Hausspezialität Mistkratzerli

Jedes frisch zubereitet aus dem Ofen

Nature	knusprig gebraten mit Butter	36
Kräuter	mit frischen Kräutern und Butter	38
Knoblauch	mit Knoblauch und Peperoncini im Butter für den schärferen Geniesser	38
Coq-au-vin	in kräftiger Rotweinsauce geschmort mit Speck und Champignons	42
Thai	in scharfer roter Thai – Currysauce geschmort mit Basmatireis	42
Hanegg	mit unseren 3 Saucen – Peperoncini, Kräuter und rote Thai Curry – serviert	42

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
Felchenchnusperli (Je nach Fang erhältlich)	aus dem Zürichsee – mit Tartaresauce -mit Salat oder -mit Weissweinsrisotto	32
Riesencrevetten	aus Vietnam - an einer rassigen, gelben Currysauce mit Basmatireis	44
Gemüsecurry	verschiedenes Tagesgemüse an einer scharfen, roten Thai – Currysauce mit Basmatireis	31
Polentaschnitten	mit frisch gebratenen Pilzen und Rahmsauce	32

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
Vermicelles mit Rahm und kleines Kemmeribode Merängge	11.00
Vermicelles mit Vanille Glace, Rahm und kleines Kemmeribode Merängge	13.50
Vermicelles "Hanegg" mit Tiramisu Glace, Amaretto, Rahm und kleines 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
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