



Eglisau lacht

3-Gang-Menü mit Kabarett!



**Gasthof Hirschen
Restaurant zur Sonne
Schiff Rhenus im Rheinhafen**

Freitag, 27. September 2024, 18.00 Uhr

Die Kabarettisten

Zwischen den Speisegängen gibt es Kabarett. Während dem Essen rotieren die Künstler zum nächsten Lokal - das gibt ein komplettes Gelage mit drei Auftritten für alle Gäste.

ROBERT GRIESS

Der Kölner Kabarettist gilt als der komischste und kompromissloseste seiner Generation. Die schnellste und frechste Klappe von Köln. Er gewann zahlreiche Kleinkunstpreise.

UTA KÖBERNICK

Von Auszeichnungen und Preisen lässt sie sich nicht aufhalten. Uta nimmt die Bühne so ernst, dass es verdammt viel Spass macht. Manchmal muss man lachen und im nächsten Moment stehen die Tränen zuvorderst.

MARCO TODISCO

Der Cantautore lebt als Musiker und Sportlehrer in Zürich. Er singt über die Schönheit des Alltäglichen. Seine Lieder sind vertonte kleine Gedichte voller Ironie, Poesie und Sinnlichkeit.

DAS PROGRAMM

18.00 Uhr Tür-/Saalöffnung und Apéro, 18.45 Uhr 1. Künstler,
ab 19.15 Uhr Vorspeise - 2. Künstler - Hauptgang - 3. Künstler - Dessert und Kaffee

Wählen Sie ihr Lieblingsmenu und -restaurant: klassisch im Gasthof Hirschen, wärschaft im Restaurant zur Sonne, überraschend auf dem Frigerio-Schiff - die Kabarettisten erleben Sie in allen drei Lokalen.

97.—

zur Sonne

APÉRO

Ein Glas Weisswein und Apérohäppchen

1. GANG

Herbstsalat

2. GANG

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff,
Nudeln, Gemüsebouquet

DÉSSERT

Sonnige Überraschung

Reservation
chleemann@bluewin.ch
Tel. 079 631 93 70

96.—



HIRSCHEN
GASTHOF

APÉRO

Apérohäppchen mit ein Glas Federweiss
vom Weingut Pircher

1. GANG

Kürbiscrèmesuppe mit Crostini,
Pilzcrème und Rohschinken

2. GANG

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
mit Rösti und Brokkoli

DÉSSERT

Käsekuchen mit Pfirsich,
Orange und Nusskrokant

Reservation
gasthof@hirschen-eglisau.ch
Tel. 043 411 11 22

98.—

Schiff Rhenus

APÉRO

Apéro-Gebäck mit ein Glas Federweiss

1. GANG

Wild-Salsiz-Cannelloni, Kürbis-Chutney,
Frischkäse / Brot-Chip

2. GANG

Schwein im Rohschinken-Mantel an,
Portwein-Jus, Rosmarin-Laugen-Terrine,
Rahm-Wirsing

DÉSSERT

Zwetschen/ Chili/ Rubi Schokolade
(Zwetschen-Chili Mousse),
Vanille-Dip/ eingelegte Zwetschgen

Reservation
info@szr.ch
Tel. 044 865 62 62

Bei Reservation bitte Sonderwünsche melden.