



Eglisau lacht

3-Gang-Menu mit Kabarett!



Gasthof Hirschen
Restaurant zur Sonne
MS Rhenus im Rheinhafen

Freitag, 29. September 2023, 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.

MARKUS SCHÖNHOLZER

Der Songwriter geizt nicht mit pointierten Liedern und wilden Gedankengängen. Immer ehrlich, stets humorvoll und äusserst musikalisch.

CENK KORKMAZ

Der Kabarettist nimmt uns mit auf eine Reise: Auf seiner Odyssee hinterfragt er klassische Lebensentwürfe, gesellschaftliche Konventionen, uralte Märchen und das Leben an sich.

CHRISTOPH KUCH

Der Gedankenleser und Gewinner der Weltmeisterschaft in der Sparte Mentalmagie unterhält mit herausragenden Effekten.

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, währschaft im Restaurant zur Sonne, überraschend auf dem Schiff - die Kabarettisten erleben Sie in allen drei Lokalen.

91.-

zur Sonne

APÉRO

Apéro-Gebäck mit einem Glas Weisswein

1
Caesar-Salat mit gebratener Pouletbrust

2
Schweins-Filet an Morchel-Cognacsauce,
Hausgemachte Spätzli,
Glasierte Babykarotten

DÉSSERT
Mousse au Chocolat

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

92.-



APÉRO

Apérohappchen mit ein Glas Federweiss
vom Weingut Pircher

1
Bunter Blattsalat mit Beerendressing, Rohschinken,
Bergkäse, Kräutercroutons und Weinbeeren

2
Kalbsschulerbraten mit Jus, Kartoffelküchlein,
gebratene Pilze und Herbstgemüse

DÉSSERT
Honigmousse mit Birne und Mandelcracker

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

95.-



APÉRO

Apéro-Gebäck mit ein Glas Federweiss

1
«Chilbi» vom Alpin Swiss Lachs mit Loli-Pop,
Bon-Bon und Cornet (Fingerfood)

2
Egli-Sau, Schweinsfilet mit gebratenen
Egli-Filet aus dem Wallis,
gefüllte Kartoffeln mit Kürbis

DÉSSERT
Weisses Schokoladen Mousse
mit Quitten, Ingwer-Kaviar,
Ruby-Schokoladen-Crunch

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