

Klassisches Vorgeplänkel

Apériteller

Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, fein geschnittener Rauchsinken, knuspriges Kräuterknoblibrot

1 Person 15.00
ab 2 Personen p. P. 13.00

Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Italian oder French Dressing 9.50

Kleiner Cole Slaw Salat mit geröstetem Knobli-Ruchbrot 10.50

Caesar Salat (Eisberg) mit Speck & Croutons an Parmesan-Knobli-Dressing 12.50

Bunter Tomatensalat auf Rucola an Trüffelr vinaigrette 14.00
mit gezupftem Büffelmozzarella + 5.00

Lauwarmer Bohnensalat an Whiskyr vinaigrette, on top Auberginen-Ziegenfrischkäse 13.50

Warmes Spargel-Tartelette mit feinem Ziegenfrischkäse 14.00
auf Ur-Karotten-Orangen Salat als Vorspiel

Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen und Schinkenchip 12.50

Als Appetizer im Kafitassli mit Schinkenchip und Rahmhübli 8.00

Haselnuss Süppchen mit Chili Krokant 11.50

Als Appetizer im Kafitassli mit Chili Krokant 7.50

Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot 14.00

Zu zweit geteilt p. P. 8.50

Smokin' Love Story

Zwicky's Pulled Pork Burger:

Das Fleisch wird über 20h sorgfältig im Smoker gegart, grob gezupft, mit kräftiger Whiskysauce gepaart, dazu gibt's Cole Slaw, Schmelzkartoffeln & Sour Cream

32.50

Ausgefallene Flirts

BBQ-Brioche gefüllt mit lauwarmem Salat vom Pata Negra Bellota Papada
an Kräutervinaigrette auf Rucola (Wartezeit ca. 30min.) 30,50

Pata Negra Pluma Bellota Steak auf Sherrysauce
serviert mit Bramata Polenta & mediterranem Gemüse (Basispreis für 180gr.) 49,50
je nach Gewicht des Steaks, für jede weitere 20gr. + 3,50
Zu zweit geteilt 2, Person + 16,00

Lammzigarren: gezupfte Lammhuft aus dem Smoker im Bric Teig verpackt,
an Single Malt Mob auf Babysalat & 1 Kugeli Absinth Glacé als Vorspiel 23,50
als Ganzes 34,50

Fleischeslust (Heiti's Geheimtipp)

Flank Steak vom Rind „Swiss Prim Gourmet“ ca. 500 - 950gr (Wartezeit ca. 30min.)
mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl für 1 Person 57,50 - 93,50
zu zweit geteilt pro Person 41,50 - 59,50
jede weitere Person pro Person + 18,00

Das Gewicht der Flanke variiert von Rind zu Rind. Das Fleisch ist zart, mit angenehm fester Struktur,
welche ihm einen perfekten Biss verleiht, ohne Fett und ohne Sehne! **Sie werden begeistert sein!**

Beilagen

(als 2. zusätzliche Beilage; + Fr. 6,00)

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Risotto, Rösti, Bramata Polenta, glasierte Riebli,
Blumenkohl mit Brösmeli, gemischte Pilze gebraten mit Cipolle & Kirschtomaten,
Coleslaw, mediterranes Gemüse

Hausgemachte Saucen (als 2. zusätzliche Sauce; + Fr. 2,50 - 3,50)

Kalt: Kräuter-, Bärlauch- oder Knoblauchbutter, Cognac-Cocktail, rotes Feuer, Tartare
Warm*: Cognacrahm, Tomatensauce, braune Zwiebel-Kräutersauce, Whiskysauce,
reduzierte Rotweinsauce, Pilz-Rahm oder Rahm Sauce (+ Fr. 1,50)

Swigi Liebi

Rinderfiletstreifen an Cognac-Pommerensauce mit Cipolle & Kirschtomaten,
serviert mit Butternudeln 40,50

Zartes Kalbshuft Geschnetzeltes an feiner Limonen-Rahmsauce & Bramata Polenta 36,50

Schonend gegartes Rinderfilet vom Mittelstück (ca. 180gr.)
mit einer Beilage + einer Sauce nach Wahl 49,50

Zarte SwissPrim Kalbsleberli:

an hausgemachter dunkler Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti 34,50

in Butter gebraten, mit gehackten Zwiebeln, frischen Kräutern & Rösti 34,50

in Butter, mit Zwiebeln, Kräutern & knackigem Blattsalat an Trüffel-Vinaigrette 36,50

Cordonbleu vom Schweinsbäggli (CHF-Fleisch, Top Qualität)

„Classic“ Cordon Bleu (mit Raclettekäse) (Wartezeit ca. 25min.)

Mit Schmelzkartoffeln oder Gemüse (Rüebli + Blumenkohl) ca. 250gr. 31,50

Mit Gemüse und Schmelzkartoffeln + 5,00

Leichte Leidenschaft

Caesar Salat (Eisberg) mit Speck & Croutons an Parmesan-Knobli-Dressing
mit saftigem Pouletbrüstli 24,50

Tatar Classic: reich garniert (Zwiebelringe, Gürkli, Radiesli) als Vorspiel 23,50

als Ganzes 29,50

Tatar Italienne: getrocknete Tomaten, Oliven & Parmesan als Vorspiel 27,50

abgeschmeckt mit Haussauce, Olivenöl & Acetoglaze als Ganzes 34,50

Vegi Tatar: nach geheimem Heitersberger Rezept als Vorspiel 22,50

(Vegan und glutenfrei) als Ganzes 28,50

* mit knackigem Blattsalat + 5,00

* mit Cognac, Calvados oder Whiskey + 3,00

Fleischlose Gaumenfreuden

Limonenrahmrizotto mit Parmesansplittern, Auberginenconfit & feiner Garnitur	29,50
Gerollte Weizentortillas gefüllt mit feinem Gemüseragout, Sour Cream & großem Sommersalat - mit Italien Dressing und ohne Sourcream: Vegan	27,50
Walliserrösti mit Röstzwiebeln, Kirsch-Tomaten und Käsemischung überbacken mit 2 Spiegeleier + 6,00 mit viel knusprigem Bratspeck + 6,50	23,50
Warme Spargel Tartelettes mit feinem Ziegenfrischkäse auf Ur-Karotten-Orangen Salat	als Ganzes 25,50

Exklusiv für Kinder (- 11 Jahre):

Nudeln mit Sauce nach Wahl	11,50
Schweinsschnitzeli mit Nudeln Sauce nach Wahl	16,50
Feins Hacktätschli mit Rahmsauce und Butternüdeli	16,50
Rösti mit 2 Spiegeleiern	16,50



Schatztruhe (Vanille-Schoggi)	4,50
Haribo Push Up (Vanille mit Erdbeersauce & Haribo-Bären im Stiel)	4,00
Kleiner Coupe Dänemark	10,50



Einzelne Glacékugeln:

Vanille, Mokka, Haselnuss, Schokolade Sorbets: Himbeer, Cassis, Zwetschge, Limone
 1 Kugel 4,00 / 2 Kugeln 7,50 / 3 Kugeln 10,00 / Geschlagener Halbrahm 1,50