

Klassisches Vorgeplänkel

Apéroteller

| | | |
|---|---------------------|--------|
| Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, fein geschnittener Rauchsinken, knuspriges Kräuter-Knoblibrot | 1 Person | 15,00 |
| | ab 2 Personen p. P. | 13,00 |
| *** | | |
| Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Italian- oder French Dressing | | 9,50 |
| Müssli Salat mit gehacktem Ei, chnusprige Brotwürfeli und Speckbrösmeli | | 12,50 |
| mit frischen warmen Pilzen | | + 5,00 |
| *** | | |
| Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen | | 12,50 |
| Als Appetizer im Kafitassli mit Blätterteigflütes | | 8,00 |
| Kürbiscreme Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube | | 10,50 |
| Als Appetizer im Kafitassli | | 7,00 |
| Sämige Steinpilz- Morchelrahmsuppe mit gebratenen Pilzen und Rahmhaube | | 14,00 |
| Als Appetizer im Kafitassli | | 9,00 |

Ausgefallene Flirts

| | | |
|---|--------------|-------|
| Lauwarmer Bohnensalat an Whiskyvinaigrette & Auberginen-Ziegenfrischkäse | | 13,50 |
| Warmes Heitersberger Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) auf mariniertem Urrandensalat | als Vorspiel | 16,50 |
| Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot | | 14,00 |
| Zu zweit geteilt | pro Person | 8,50 |
| Gebratene Entenleber auf dunklem Whisky-Sauerkraut, serviert mit karamellisiertem Apfelconfit, hausgemachtem schwarzem Glacé und Mini Brioche | als Vorspiel | 24,50 |
| | als Ganzes | 41,50 |

Ewigi Liebi

| | |
|---|-------|
| Feine Hacktätsch nach Heitersberger Art an Pilz-Rahmsauce mit Butternudeln | 28.50 |
| Hausgemachter Rehpeffer aus hiesiger Jagd mit Butterspätzli & Marronen-Rotkraut | 36.50 |
| Schonend gegartes Rinderfilet vom Mittelstück (ca. 180gr.) mit einer Beilage + einer Sauce nach Wahl | 49.50 |
| Rinderfiletstreifen an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln | 40.50 |
| Zwicky's Pulled Pork: über 20h im Smoker gegart, grob gezupft, an kräftiger Whisky-Zwiebelsauce mit feinem Hädöpfelstock gepaart - Widerstand zwecklos! | 34.50 |
| Geschmorte Kalbsbäggli, kräftige Rotweinsauce, Schmorgemüse, Bramata Polenta | 45.50 |
| Geschnetzelte Lammhuft auf Absinth-Rahmsauce im Blätterteigkissen mit Risotto | 43.00 |
| <u>Zarte SwissPrim Kalbsleberli:</u> | |
| an hausgemachter dunkler Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti | 34.50 |
| an feiner Butter, gehackten Zwiebeln & Kräutern mit Rösti | 34.50 |

Fleischeslust (Heiti's Geheintipp)

| | |
|---|----------------------------|
| Flank Steak vom Rind „Swiss Prim Gourmet“ ca. 500 - 950gr (Wartezeit ca. 30min.) | |
| mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl | für 1 P. Fr. 57.50 - 93.50 |
| zu zweit geteilt | pro P. Fr. 41.50 - 59.50 |
| jede weitere Person | pro P. + Fr. 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 - 8.00*)

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Rösti, Butterspätzli*, Risotto*, Bramata Polenta*
glasierte Riebli + Blumenkohl, Maronen-Rotkraut, gemischte Pilze & Cipolle & Kirschtomaten*

Hausgemachte Saucen (als 2. zusätzliche Sauce; + Fr. 3.00 - 4.00*)

Kalt: Kräuter- oder Knoblauchbutter, Homemade spicy Ketchup, Trüffel Mayonnaise,
Cognac-Cocktail, feurige Barbecue oder Smokey Whiskysauce

Warm*: Rahmsauce, dunkle Zwiebel-Kräutersauce, Cognac-Pommery-Rahmsauce, Pilzrahmsauce

Cordonbleu vom Schweinsbäggli (Ctt-Fleisch, Top Qualität)

„Classic“ Cordon Bleu (mit Raclettekäse) ca. 250gr.
mit Schmelzkartoffeln oder Gemüse (Rüebli + Blumenkohl) 31,50
mit Schmelzkartoffeln und Gemüse (Rüebli + Blumenkohl) 36,50

„Winzer“ Cordon Bleu (mit Kräuterkäse-Kirsch-Weissweismischung) ca. 400gr
mit Schmelzkartoffeln oder Gemüse (Rüebli + Blumenkohl) 42,00
mit Schmelzkartoffeln und Gemüse (Rüebli + Blumenkohl) 47,00

Cooler Leichtsinn

Tatar Classic: reich garniert (Zwiebelringe, Gürkli, Radiesli, etc.) als Vorspiel 23,50
als Ganzes 29,50

Tatar Italienne: getrocknete Tomaten, Oliven & Parmesan als Vorspiel 27,50
abgeschmeckt mit Haussauce, Olivenöl & Acetoglace als Ganzes 34,50

* mit grossem Salatbouquet + 5,00

* mit Cognac, Calvados oder Whiskey + 3,00

Fleischlose Gaumenfreuden

Warme Heitersberger Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse)
auf mariniertem Urrandensalat als Ganzes 28,50

Pilzrahmrisotto mit Cipolle, Kirschtomaten & Parmesansplittern 27,50

Auberginenpiccata auf Tomatenconfit mit Butternudeln 29,50

Wallisserrösti mit Röstzwiebeln, Kirsch-Tomaten und Käsemischung überbacken 23,50
mit 2 Spiegeleier + 6,00 mit viel knusprigem Bratspeck + 6,50

So en Chääs,,

Fondue Variationen

Fonduevariationen, ab 2 Personen (Preis versteht sich pro Person)

Klassisch:

Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch & Gewürze 28.00

Alpkäse-Kräuter:

Engadiner Alpkäse, Gruyere, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch, Kräuter 30.50

Trüffel:

Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch & schwarzer Aargauer Trüffel 35.00

* Alle Fondues werden mit Brot serviert, Option: mit Raclettekartoffeln: Port. 5.00

**Ego-Fondue für 1 Person im Mini-Fondue-Pfännli + 4.00

Exklusiv für Kinder (- 11 Jahre):

Nudeln mit Sauce nach Wahl



11.50

Feins Hacktätschli mit Rahmsauce und Buttermüdeli

16.50

Schweinsschnitzeli mit Nudeln und Sauce nach Wahl

16.50

Rösti mit 2 Spiegeleiem

16.50

Schatztruhe (Vanille-Schoggi)



4.50

Haribo Push Up (Vanille mit Erdbeersauce & Haribo-Bären im Stiel)

4.00

Kleiner Coupe Dänemark

9.00

Einzelne Glacékugeln:

Vanille, Mokka,, Haselnuss

Sorbets: Cassis, Zwetschge, Limone

1 Kugel 4.00 / 2 Kugeln 7.50 / 3 Kugeln 10.00 / Geschlagener Halbrahm 1.50