

# 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, chnuschprige 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
Kürbiscrème 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 Rehpfeffer 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)

<b>Flank Steak vom Rind „Swiss Prim Gourmet“ ca. 500 - 950gr</b> (Wartezeit ca. 30min.)	
mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl	für 1P. 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, Marronen-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 <u>oder</u> Gemüse (Rüebli + Blumenkohl)	31,50
mit Schmelzkartoffeln <u>und</u> Gemüse (Rüebli + Blumenkohl)	36,50
„Winzer“ Cordon Bleu (mit Kräuterkäse-Kirsch-Weissweismischung) ca. 400gr. mit Schmelzkartoffeln <u>oder</u> Gemüse (Rüebli + Blumenkohl)	42,00
mit Schmelzkartoffeln <u>und</u> Gemüse (Rüebli + Blumenkohl)	47,00

## Cooler Leichtsinn

<u>Tatar Classic</u> : reich garniert (Zwiebelringe, Gürkli, Radiesli, etc.)	als Vorspiel	23,50
	als Ganzes	29,50
<u>Tatar Italienne</u> : getrocknete Tomaten, Oliven & Parmesan abgeschmeckt mit Haussauce, Olivenöl & Acetoglace	als Vorspiel	27,50
	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
Pilzrahmrizotto mit Cipolle, Kirschtomaten & Parmesansplittern		27,50
Auberginenpiccata auf Tomatenconfit mit Butternudeln		29,50
Wallisserrösti mit Röstzwiebeln, Kirsch-Tomaten und Käsemischung überbacken mit 2 Spiegeleier + 6,00	mit viel knusprigem Bratspeck + 6,50	23,50

## 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

Schweinschnitzeli mit Nudeln und Sauce nach Wahl

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

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