

Thai Special at happy Mountain Heitersberg

	<i>Vorspeise:</i>	<i>Hauptgang:</i>
<i>Rezenter Rindfleischsalat (Yam Beef Salad)</i>	16.50	28.50
<i>Pouletsalat (Laab Gai)</i>	13.50	23.50
<i>Scharfer Gurkensalat mit Garnitur</i>	9.50	
<i>* als 2te Beilage zu einem Hauptgang</i>	5.00	

<i>Tom Yam Gung (Scharf- saure Suppe mit Krevetten)</i>	12.50	18.50
<i>Tom Kha Gai (Kokosmilchsuppe mit Poulet & Pilzen)</i>	13.50	19.50
<i>Kürbissuppe Thai Style mit kleinem Thai-Burgerli</i>	13.50	21.50
<i>Portion Basmatireis zur Suppe</i>	5.00	

<i>Vegetarische Reismudeln mit Gemüse, Ei und Tofu (Pad Thai)</i>		27.50
<i>Rotes Curry mit Pouletbrust, Gemüse, Cashewnuts & Basmatireis</i>		28.50
<i>Geschnetzelte Lammhuf mit Thai Broccoli an Yellow Curry mit Basmatireis</i>		34.50
<i>Massaman Curry mit Schweinehuf, Gemüse, Kartoffeln & Erdnüssen, serviert mit Basmatireis</i>		31.50
<i>Grünes Curry mit gebratenen Krevetten & Gemüse mit Basmatireis</i>		35.00
<i>Rindshuftstreifen mit Nudeln & Gemüsemischung an leichter Curry- Ingwersauce</i>		35.50

Süsse Sünden Spezial

<i>Pink Panther: hausgemachtes Dragonfruit-Bananen-Glacé mit gefüllter Pandan- Schokorolle & feiner Früchtegarnitur</i>	12.50
<i>1 Kugel hausgemachtes Dragonfruit-Bananen-Glacé mit kleiner Garnitur</i>	6.50
<i>Gebackene Banane an Honigglasur mit Vanilleglacé</i>	12.50

Achtung: Unverträglichkeiten auf Nüsse, Gluten oder spezielle Gewürze melden sie bitte beim Service

Klassisches Vorgeplänkel

Apériteller:

Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, fein geschnittener Rauchschinken, knuspriges Knoblibrot	1 Person	15.00
	ab 2 Personen	13.00
p.P.		

Knackiger Blattsalat angemacht mit Dressing nach Wahl 9.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, chnuschprige Brotwürfeli & Speckbrösmeli 12.50

Nüsslisalat mit warmen Pilzen, Ei, chnuschprige Brotwürfeli & Speckbrösmeli 16.50

1/2 Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Brot 14.00

Zu zweit geteilt pro Person 8.50

Warme Heitersberger Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) 16.50

Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen 12.50

Im Kaffitassli mit Blätterteigflütes 8.00

Währschafte Liebe

Rinderfiletstreifen an Cognac-Pommerysenfrahmsauce mit Butternudeln 40.50

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

- an feiner Butter, gehackten Zwiebeln & Kräutern mit Rösti 34.50

Cordonbleu vom Schweinsbäggli (CH-Fleisch, Top Qualität) ca. 250gr.
mit Schmelzkartoffeln oder Gemüse 31.50

mit jeweils Gemüse und Schmelzkartoffeln + 5.00

Zwicky's Pulled Pork: über 20h im Smoker gegart, an kräftiger Whisky-
Zwiebelsauce mit feinem Hädöpfelstock gepaart - Widerstand zwecklos! 34.50

Unser Geheimtipp für Fleisch-Tiger :

*Flank Steak vom Rind „Swiss Prim Gourmet“ ca. 500 - 950gr
(Zubereitung ca. 30min.)*

<i>mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl (pro Fleisch)</i>	<i>für 1 P.</i>	<i>57.50 - 93.50</i>
<i>zu zweit geteilt</i>	<i>pro P.</i>	<i>41.50 - 59.50</i>
<i>jede weitere Person</i>	<i>pro P.</i>	<i>+ 18.00</i>

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!

Beilagen (als 2. zusätzliche Beilage: + Fr. 6.00 - 8.50*)

*Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Rösti, Risotto, glasierte Rüeblen, Blumenkohl, gemischte Pilze mit Cipolle und Kirschtomaten**

Hausgemachte (!) Saucen (als 2. zusätzliche Sauce: + Fr. 2.50 oder 4.00*)

Kalt: Kräuterbutter, Knoblauchbutter, Cognac-Cocktail, feurige Barbecue Sauce, Tartaresauce

Warm: Tomaten, braune Zwiebel-Kräuter, reduzierte Rotwein, Pilzrahm*

Cooler Leicht-Sinn

<i><u>Tatar Classic:</u> reich garniert (Zwiebelringe, Gürkli, Radiesli)</i>	<i>als Vorspiel</i>	<i>23.50</i>
	<i>als Ganzes</i>	<i>29.50</i>

<i><u>Tatar Italienne:</u> getrocknete Tomaten, Oliven & Parmesan</i>	<i>als Vorspiel</i>	<i>27.50</i>
<i>abgeschmeckt mit Haussauce, Olivenöl & Acetoglace</i>	<i>als Ganzes</i>	<i>*34.50</i>

** mit knackigem Salatbouquet + 5.00*

** mit Cognac, Calvados oder Whisky + 3.00*

Fleischlose Gaumenfreuden

<i>Pilzrahmrisotto mit Cipolle & Kirsch-Tomaten sowie Parmesansplittern</i>	27.50
<i>Wallisserrösti mit Röstzwiebeln und Kirsch-Tomaten mit Raclette Käse überbacken</i>	23.50
<i>Mit 2 Spiegeleiern + 6.00 mit viel knusprigem Bratspeck</i>	+ 6.50

Exklusiv für unsere jüngsten Gäste (- 11 Jahre)

<i>Rösti mit 2 Spiegeleiern</i>	16.50
<i>Nudeln mit Sauce nach Wahl</i>	11.50
<i>Schweinsschnitzeli mit Penne, Sauce nach Wahl</i>	16.50
<i>Feine Hacktatsch an Rahmsauce mit Butternudeln</i>	16.50

<i>Schatztruhe (Vanille-Schoggi)</i>	4.50
<i>Haribo Push Up (Vanille mit Erdbeersauce & Haribo-Bären im Stiel)</i>	4.00
<i>Kleiner Coupe Dänemark (2 Kugeln und viel Schoggisosse)</i>	9.00

„Kleine Karte“ (bis 18.00h)

<i>Wurstsalat einfach</i>	14.50
<i>Wurst-Käsesalat einfach</i>	16.50
<i>Käsesalat einfach</i>	16.50
<i>Grosse Portion Salsiz mit Garnituren und Brot</i>	16.50
<i>Grosse Portion Bauernspeck am Stück mit Garnituren und Brot</i>	16.50
<i>Grosses Faustbrot mit reichlich Inhalt: Käse, Salsiz oder Bauernspeck</i>	9.50
<i>Rauchschinken, Trockenfleisch</i>	11.50