

## Klassisches Vorgeplänkel

### Apériteller

Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, fein geschnittener Rauchschinken, knuspriges Kräuter-Knoblibrot 1 Person 15,00  
ab 2 Personen p. P. 13,00

\* \* \*

Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Italien- oder French Dressing 9,50

Müsslisalat mit gehacktem Ei, chnuschrige Brotwürfeli und Speckbrösmeli 12,50  
mit frischen warmen Pilzen + 5,50

\* \* \*

Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen & Rauchschinken-Chip 13,00  
Als Appetizer im Kafitassli mit Blätterteigflütes & Rauchschinken-Chip 9,50

Kürbiscrème Süppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Rahmhaube 10,50  
Als Appetizer im Kafitassli 7,50

Sämige Steinpilz- Morchelrahmsuppe mit gebratenen Pilzen und Rahmhaube 14,00  
Als Appetizer im Kafitassli 9,50

## Ausgefallene Flirts zum Einsteigen

Lauwarmer Bohnensalat an Whiskynaiquette & Auberginen-Ziegenfrischkäse 13,50

Warmes Heitersberger Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse & Aargauer Trüffel) auf mariniertem Urrandensalat als Vorspiel 18,50

Tranchen vom hausgemachten geräucherten Reh-Würstli auf kleinem Salat an Whiskynaiquette & geröstetem Kräuterbrot 16,50

Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot 14,50

# Fleischeslust (Chefs Geheimtipps - Second Cuts)

## Wechselnder Second Cut Burger vom Swiss Prim

Aromatischer 2nd Cut (ca. 180gr.) Kurzgebraten, im Ofen nachgeruht. Serviert im Bun auf leichtem Crème Fraîche Sauerkraut, Zwiebelmarmelade & Schmelzkartoffeln 33,50

**Swiss Prim Rinds Burger** (180gr.) im Bun mit Rotweinzwiebel & Käse überbacken, Cipolle, Tomaten, Schmelzkartoffeln & Sour Cream 29,50

## Swiss Prim Onglet / Hanging Tender (ca. 190gr.)

Der unverfälschte, intensive Rindfleischgenuss, 8-tung, nichts für Anfänger ;-)  
Garstufe: kurzgebraten serviert mit Fleur de Sel, Risotto & Ratatouille 47,50

## 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. 43,50 - 62,00  
jede weitere Person pro P. + Fr. 19,00

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

## **Diverse Beilagen** (als 2. zusätzliche Beilage; + Fr. 6,00)

Butternudeln, Rösti, Risotto, Härdöpfelstampf, Schmelzkartoffeln

Tagesgemüse auf Anfrage, Ratatouille, gemischte Pilze, Cipollas & Kirschtomate

## **Hausgemachte Saucen** (2. zusätzliche Sauce; + Fr. 3,00 - 4,00\*)

Kalt: Kräuter- od. KnobliButter, Cognac-Cocktail, feurige od. Smokey Barbecue,

Warm\*: Rahmsauce, dunkle Zwiebel-Kräutersauce, Rotweinsauce, Cognac-Pommerysauce

## Lovestories

Geschmorte Pata Negra Baggli an Rotweinsauce mit Parmesanrisotto & Garnitur 36,50

Geschnetzelte Kalbshuft "Stroganoff" an Paprikarahmsauce mit Butternudeln 38,50

Swiss Prim Rindsfiletstreifen an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln 41,50

## Ewigi Liebi

Zwicky's gezupfter Schweinsbraten - Pulled Pork - 20h Smoker gegart, gezupft an kräftiger Whisky-Bier-Zwiebelsauce & Härtdöpfelstampf - unschlagbar! 34,50

Feine Hacktatsch nach Heitersberger Art an Pilz-Rahmsauce mit Butternudeln 29,50

### Swiss Prim-Kalbsleberli:

an Butter, gehackten Zwiebeln & Kräutern mit Rösti 35,50

an hausgemachter, dunkler, kräftiger Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti 35,50

## Cooler Leichtsinn

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

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

Yegi Tatar: nach geheimem Heitersberger Rezept 29,50

Toast (Vorspiel: 4 Stück, inkl. / Ganzes: 6 Stück, inkl.) sowie 1 Port. Butter inkl.

\*weitere Portion Butter + 0,60 / \*weiterer Toast + 0,40 / \*zusätzliches Gedeck + 2,50

\* mit grossem Salatbouquet (Dressing nach Wahl) + 5,50

\* mit Cognac, Calvados oder Whiskey + 4,00

## Fleischlose Gaumenfreuden

Heiti Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) auf mariniertem Urrandensalat 29,50

Pilzrahmrisotto mit Cipolle, Kirschtomaten & Parmesansplittern 28,50

Herbstnudeln an leckerem Kürbis- Morchelrahmragout & seiner Garnitur 30,50

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 De Luxe

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

inkl. Menusalat oder kleiner Kürbissuppe & 1 Gläsli Kirsch, Essigemüse, Brotwürfeli & kleine Kartoffeln

## Klassisch:

Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch & Gewürze 47,50

## Alpkäse-Kräuter:

Engadiner Alpkäse, Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch, Kräuter 49,50

## Trüffel:

Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch & schwarzer Aargauer Trüffel 53,50

## Exklusiv für Kinder (- 11 Jahre):

Nudeln mit Sauce nach Wahl



11,50

\*Feins Hacktäschli mit Rahmsauce und Butternüdeli

16,50

\* grössere Portion (2 Tätschli)

+ 4,50

Schweinsschnitzeli 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)



4,50

Kleiner Coupe Dänemark (2 Kugeln + Schoggisauce + Rahm)

11,50

Einzelne Glacékugeln:

Vanille, Mokka, Haselnuss

Sorbets: Himbeer, Zwetschge, Blutorange

1 Kugel 4,00 / 2 Kugeln 7,50 Geschlagener Halbrahm 1,50

## *„Kleine Karte“ nur SA + SO bis 17.30h*

### Apériteller

Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten,  
fein geschnittener Rauchschinken, knuspriges Knoblibrot

1 Person	15.00
ab 2 Personen	p.P. 13.00

Wurstsalat einfach mit knackigem Blattsalat

14.50

Wurst-Käsesalat einfach mit knackigem Blattsalat

16.50

Tranchen vom hausgemachten geräucherten Reh-Würstli  
auf kleinem Salat an Whiskynaiquette & geröstetem Kräuterbrot

16.50

Hausgemachte, geräucherte Reh-Würstli, geröstetes Kräuterbrot & Garnitur

18.50

# Süsse Sünden

Hausgemachtes Marroni-Tiramisu im Töpfli	11.50
Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtparfait	12.50
Geschichtetes weisses Tobleronemousse mit eingemachten Chai- Kirschen	12.50
Musstorte hausgemacht nach Heiti Style serviert mit Röteliglacé	13.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit geschmolzenem Herzen (Moelleux)	9.50
dazu 1 Kugel Vanille oder Haselnuss-Glacé	+ 3.00
Brösel-Mandelkuchen mit kandierten Oliven, exklusivem Olivenöl & hausgemachtes Lavendel-Ziegenfrischkäseglacé	15.50

\* \* \*

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	11.50
Limonensorbet mit Vodka	10.50
Blutorangensorbet mit Campari	11.50
Beerensorbet mit Hausliggöör	11.50
HiDee Ciupli (Kafiglacé, geschl. Halbrahm & Eierliggöör o. Amaretto)	10.50
Coupe Baileys (je 1 Kugel Café- und Vanilleglacé, Halbrahm, Baileys)	12.50
Coupe Dänemark (3 Kugeln Vanilleglacé, Schoggisauce & Halbrahm)	13.50
grosser Nesselrode	13.50
Vermicelle mit Meringue oder Vanilleglacé	10.50
Eiskaffee (Mocca-Glacé, Espresso, geschlagener Halbrahm)	10.50
Wiener Samt (1 Kugel, Vanilleglacé, Espresso & geschl. Halbrahm, Zimtstaub)	9.90
Bettmümpfeli (Espresso mit Baileys o. Amaretto & geschlag. Halbrahm)	7.50

\* \* \*

## Einzelne Glacé-Kugeln und Extras:

Vanille, Mokka, Haselnuss oder Sorbet: Himbeer, Zwetschge, Limone, Blutorange  
 1 Kugel 4.00    2 Kugeln 7.50    3 Kugeln 10.00

Hausgemachte Glacé Eigenkreationen (auf Anfrage)	pro Kugel	5.00
Geschlagener Halbrahm		1.50
En rächte Schuss Liköör (z.B. Amaretto, Eierliggöör, Baileys)		3.50