

# Klassisches Vorgeplänkel

## Apériteller

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 (Vegan) oder French Dressing 9,50

Caesar Salad (Eisberg) an Parmesan-Knobli-Dressing, Speckwürfeli & Croûtons 12,50

Bunter Tomatensalat auf Rucola an Balsamico-Vinaigrette 12,00

mit gezupftem Büffelmozzarella 6,00

\* \* \*

Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen & Rauchsinken-Chip 13,00

Mostrahmsuppe im Kafitassli mit Rauchsinken-Chip und Blätterteigflüte 9,50

Mandel Calvadossuppli mit Chilikrokant und Rahmklecks 12,50

Gazpacho mit Crème Fraîche, lauwarmen Speckgrüben & Brotcroûtons 12,50

Vegi: mit Gemüsechips Vegan: ohne Crème Fraîche ohne Croûtons 10,50

## Ausgefallene Flirts

Lauwarmer Bohnensalat an Whiskyvinaigrette & Auberginenconfit-Ziegenfrischkäse 13,50

Kleines Heitersberg Trüffelchüechli mit Ziegenfrischkäse Rüeblli-Randensalat 16,50

Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot 14,00

## Lovestories

BBQ-Nudeln: an Whisky-Cheese Sauce mit Pouletbruststreifen & Blattspinat 30,50

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

Rinderfilet Streifen (SwissPrim) an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln 41,50

Zwicky's Pulled Pork Burger mit Cole Slaw, Schmelzkartoffeln & Sour Cream 34,50

## Fleischeslust vom 2nd Cut (Heiti's Geheimtipps)

### Luma Onglet / Hanging Tender (ca. 190gr.)

Der unverfälschte, intensive Rindfleischgenuss, 8-tung, nichts für Anfänger!

Garstufe: kurzgebraten serviert mit Fleur de Sel, Risotto & Ratatouille

48.50

### Kalbs-Spiegel Burger

Aromatischer 2nd Cut vom SwissPrim Kalb (ca. 200gr.) kurzgebraten, im Ofen nachgeruht im Burger Bun auf Crème-Fraîche-Sauerkraut & feiner Zwiebelmarmelade

Serviert mit grossem Salatbouquet mit Dressing nach Wahl

36.50

### Babettli / Bürgermeisterstück

Versteckt im Stotzen des Rindes, eine zarte, aromatische fast vergessene Delikatesse! serviert mit Schmelzkartoffeln, Kräuterbutter und Garnitur

200gr.: 35.00 / 250gr.: 40.50 / 300gr.: 44.00

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

mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

für 1P. 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 mit perfektem Biss und tollem Aroma, ohne Fett und ohne Sehne! **Sie werden begeistert sein!**

### Diverse Beilagen (als 2. zusätzliche Beilage; + Fr. 6.00 - 8.00\*)

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Rösti, Risotto\*,

Ratatouille, gemischte Pilze, Cipolle & Kirschtomaten\*, Blattspinat

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

Kalt: Kräuter- oder Knoblauchbutter, homemade spicy Ketchup, Tartare Sauce,

Cognac-Cocktail, feurige oder Smokey Barbecue Sauce

Warm\*: Rahm-, Pilzrahm-, Zwiebel-Kräuter Sauce, Rotwein-, Whisky-, Limonenrahm-, Käse Sauce, hausgemachte würzige Tomatensauce

## Ewigi Liebi

### Zarte SwissPrim Kalbsleberli:

an hausgemachter dunkler Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti	35,50
in Butter gebraten, mit gehackten Zwiebeln, frischen Kräutern & Rösti	35,50
in Butter & Kräutern gebraten, mit grossem Salatbouquet an Trüffel-Vinaigrette	37,50

## Cooler Leichtsinn

Caesar Salat (Eisberg) mit Ei, Speckwürfeli & Croutons an Parmesan-Knobli-Dressing und saftigen CH-Pouletbrustmedaillons	29,50
--	-------

<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 Ganzes*	35,00
--	-------------	-------

<u>Yegi Tatar:</u> nach geheimem Heitersberger Rezept	als Ganzes*	29,50
---	-------------	-------

Toast (Vorspiel: max. 4 Stck. inkl. / Ganzes: max. 7 Stck. 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 + 3,50

## Fleischlose Gaumenfreuden

Limonenrahmrizotto mit Parmesansplittern, Auberginenconfit & feiner Garnitur	29,50
--	-------

Auberginen-Piccata auf Tomatenconfit mit Parmesanrisotto & feiner Garnitur	31,00
--	-------

Warme Heitersberger Trüffelchüechli mit Ziegefrischkäse, sautierten Pilzen auf Rucola & Rüeblli-Randensalat	31,50
---	-------

## Zum Fleisch:

### Über die Herkunft unseres Fleisches:

Schwein: SwissPrim, Swiss Prim Gourmet & Schweiz - Pata Negra: Spanien (Luma Delikatessen)

Rind: SwissPrim, Schweiz, Irland, Schottland

Lamm: SwissPrim & Neuseeland

Kalb (Fleisch und Leber): Bürgerhof Heitersberg, SwissPrim, SwissPrim Gourmet & Schweiz

Wild: Schweiz - Heitersberg AG, Fricktal BS, GR

Geflügel: Schweiz, Luma Delikatessen

Hackfleischherzeugnisse: SwissPrim, Swiss Prim Gourmet & Schweiz

## Was bedeutet SwissPrim Gourmet?

Swiss Prim Gourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb, Schwein & Lamm. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus. Die Tiere werden in tierfreundlichen Ställen gehalten und kommen in den Genuss von regelmäßigem Auslauf im Freien. Die Fütterung ist ausgewogen, beim Rind ist dies vor allem Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen ist verboten.

## Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service gerne weiter.

## „Hahnenburger“: (kleiner Denkanstoss)

Wissen Sie, wer wieviel vom Verkaufspreis eines **5dl Mineralwasser** von Fr. 5,90 erhält?

<b>Mineralwasser-Händler</b>	<b>Fr. 0,69</b>
Staat (MwSt, Steuern)	Fr. 0,62
Löhne & Sozialabgaben	Fr. 2,85 (ohne Unternehmerlohn!)
Miete, Energie, Wasser, Unterhalt, Reinigungsmittel, Entsorgung, etc.	Fr. 1,61
Total Aufwand	Fr. 5,77

Die Betriebskosten, um ein Restaurant rentabel zu betreiben werden leider immer wieder unterschätzt, laut Statistik schreiben weit mehr als die Hälfte der Gastronomie-Betriebe rote Zahlen und der Unternehmerlohn liegt zudem oft **knapp am Existenzminimum**. Allein die Personalkosten machen durchschnittlich 45% des Umsatzes aus. Haben wir Ihr Verständnis erweckt, wieso das Hahnenwasser selber bei uns zwar gratis ist, wir aber für die entsprechenden **Personal- und Betriebskosten drumherum** wenigstens einen Teil dieser Kosten verrechnen?

Unsere Preise für Hahnenburger: 2dl Fr. 1,50 / 3dl Fr. 2,00 / 5dl Fr. 3,50 / 1Lit Fr. 6,00

\*1 kleines Glas Wasser zum Kaffee ist gratis.