

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, Swiss Prim, Swiss Prim 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?

Mineralwasser- Händler	Fr. 0,69 (Offenausschank)
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 **unterhalb des Existenzminimums**. Allein die Personalkosten machen durchschnittlich 50% des Umsatzes aus (ohne Unternehmerlohn!). 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.

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 (Vegan) oder French Dressing		9.50
Cole Slaw Salat (Chabis-Rüebli an Knobli-Mayo) & geröstetes Kräuter-Ruchbrot		10.50
Caesar Salad (Eisberg) an Parmesan-Knobli-Dressing, Speckwürfeli & Croûtons		12.50
Bunter Tomatensalat auf Rucola an Balsamico-Vinaigrette		14.00
mit gezupftem Büffelmozzarella		6.50

* * *

Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen & Rauchsinken-Chip		13.00
Mostrahmsuppe im Kafitassli mit Rauchsinken-Chip und Blätterteigflüte		9.50
Haselnuss Süppli mit Chilikrokant und Rahmklecks		12.50
Etwas kleiner im Kafitassli		9.50
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 Whiskyrinaigrette & Auberginenconfit-Ziegenfrischkäse		13.50
Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot		14.00

Ewigi Liebi

Zarte SwissPrim Kalbsleberli:

an hausgemachter dunkler Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti		34.50
in Butter gebraten, mit gehackten Zwiebeln, frischen Kräutern & Rösti		34.50
in Butter & Kräutern gebraten, mit grossem Salatbouquet an Trüffel-Vinaigrette		36.50

Fleischeslust (Heiti's Geheimitipps)

Luma Onglet / Hanging Tender

Der unverfälschter, intensiver Rindfleischgenuss, 8-tung, nichts für Anfänger! Garstufe: kurzgebraten
serviert mit Fleur de Sel, Risotto & Ratatouille 51,50

Babettli / Bürgermeisterstück

Versteckt im Stotzen des Rindes, eine zarte, aromatische fast vergessene Delikatesse!

Mit grossem Sommersalat und Kräuterbutter serviert

200gr.: 33.50 / 250gr.: 39.00 / 300gr.: 43.50

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 ist zart, mit angenehm fester Struktur, welche ihm einen perfekten Biss verleiht, ohne Fett und ohne Sehne! **Sie werden begeistert sein!**

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

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Rösti, Bramata-Polenta*, Risotto*,
Ratatouille, gemischte Pilze, Cipolle & Kirschtomaten*, Blattspinat

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

Kalt: Kräuter- Knoblauch- oder Bärlauchbutter, Homemade spicy Ketchup, Tartare-, Cognac-Cocktail-, feurige Barbecue- oder Smokey Barbecue Sauce

Warm*: Rahm-, Pilzrahm-, Zwiebel-Kräuter-, Rotwein-, Whisky-, Limonenrahm-, Käse Sauce

Delikate Sauereien

SwissPrim Schweinsrack (ca. 250gr.) überbacken mit einer Kruste vom Bärlauch, gereiftem Käse & Brösmeli, dazu gibt's Schmelzkartoffeln mit Rotweinzwiebeln 38,50

Spider oder Fledermaussteak vom SwissPrim Säuli (ca. 220gr.) Ein seltener 2nd Cut für Profis! Die fledermausflügelartige Marmorierung gibt Aroma und Saftigkeit - kurzgebraten und im Ofen nachgeruht serviert auf Bramatapolenta & kleinem Ratatouille - Wow! 32,50

Lovestories

BBQ-Nudeln: an Whisky-Cheese Sauce mit Pouletbruststreifen & Blattspinat	30,50
Zartes Kalbshuft Geschmetzeltes an feiner Limonen-Rahmsauce & Parmesanrisotto	36,50
Zwicky's Pulled Pork Burger mit Cole Slaw, Schmelzkartoffeln & Sour Cream	34,50

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 Vorspiel* 27,50 als Ganzes* 34,50
<u>Vegi Tatar</u> : nach geheimem Heitersberger Rezept (Vegan und glutenfrei)	als Vorspiel* 23,50 als Ganzes* 29,50

Toast (Vorspiel: max. 4 Stck. inkl. / Ganzes: max. 8 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 + 3,00

Fleischlose Gaumenfreuden

Limonenrahmrisotto mit Parmesansplättern, Auberginenconfit & feiner Garnitur	29,50
Gerollte Weizentortillas gefüllt mit feinem Gemüseragout, Crème Fraiche serviert mit grossem Sommersalat - mit Balsamico-Dressing und ohne Sourcream; Vegan	29,50
Warme Heitersberger Trüffelchüechli mit Ziegefrischkäse auf Rucola & Rüebl-Randensalat	31,50
Wallisserrösti mit Röstzwiebeln, Kirsch-Tomaten und Käsemischung überbacken mit 2 Spiegeleier + 6,00	23,50
mit viel knusprigem Bratspeck + 6,50	

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt 7,7%

Exklusiv für Kinder (- 11 Jahre):

Nudeln mit Sauce nach Wahl



11,50

Feins Hacktätzchli mit Rahmsauce und Butternüdeli

16,50

Schweinschnitzeli mit Nudeln und Sauce nach Wahl

16,50

Rösti mit 2 Spiegeleiern

15,00

Schatztruhe (Vanille-Schoggi)

4,50

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

4,50

Kleiner Coupe Dänemark (2 Kugeln + Schoggisauce + Rahm)

10,50



Einzelne Glacékugeln:

Vanille, Mokka, Haselnuss

Sorbets: Cassis, Himbeer, Zwetschge, Limone

1 Kugel 4,00 / 2 Kugeln 7,50 / 3 Kugeln 10,00 / Geschlagener Halbrahm 1,50

„Kleine Karte“ bis 18.00h

Apériteller

Parmesan, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten,

fein geschnittener Rauchsinken, 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

Grosse Portion Salsiz mit Garnituren und Brot

16,50

Grosse Portion Bauernspeck am Stück mit Garnituren und Brot

16,50

Rösti mit 2 Spiegeleiern

16,50

mit viel knusprigem Bratspeck dazu

+ 6,50

Süsse Sünden

Hausgemachtes Orangen-Tiramisu im Töpfli	11,50
Brösel-Mandelkuchen mit kandierten Oliven, exklusivem Olivenöl & hausgemachtes Lavendel-Ziegenfrischkäseglacé	14,50
Warme Nougat-Schokoladenravioli (handgemacht!) mit Beeren-Mascarpone	14,50
„Pastais de Nata“ - fluffiges Vanillerahmchüechli mit hausgemachtem Calvados-Apfel-Crème Fraiche Glacé	12,50
Mini-Cheesecake mit hausgemachtem Holunder-Apfelparfait	12,50
Lauwarmes Schoggichüechli mit geschmolzenem Herzen (Moelleux)	9,50
dazu 1 Kugel Vanille oder Haselnuss-Glacé	+ 3,00
* * *	
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	10,50
Limonensorbet mit Vodka	10,50
Beerensorbet mit hausgemachtem Trübeli-Liggöör	10,50
HiDee Cüpli (Kafiglacé, geschl. Halbrahm & Eierliggöör o. Amaretto)	10,50
Coupe Baileys (3 Kugeln Café- und Vanilleglacé, Halbrahm, Baileys)	13,50
Coupe Dänemark (3 Kugeln Vanilleglacé, Schoggisauce & Halbrahm)	12,50
grosser Nesselrode (mit 2 Löffel)	14,50
Kleiner Nesselrode	12,50
Vermicelle mit Vanilleglacé	10,50
Siskaffee (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
* * *	
<u>Singelne Glacékugeln und Extras:</u>	
Vanille, Mokka, Haselnuss oder Sorbet: Himbeer, Zwetschge, Limone	
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 Schuss Liköör (z.B. Amaretto, Eierliggöör, Baileys)	3,00