

# Klassisches Vorgeplänkel

## Apéroteller

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 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

## Ausgefallene Flirts

Lauwarmer Bohnensalat an Whiskyrinaigrette & Auberginenconfit-Ziegenfrischkäse	13.50
Halber Röhrenknochen vom Rind (Markbein), Fleur de Sel, geröstetes Ruchbrot	14.00
Zwicky's Mostrahmsuppe mit überbackenem Käsebrötchen & Rauchschinken-Chip	13.00
Als Appetizer im Kafitassli mit Blätterteigflüte & Rauchschinken-Chip	9.50
Mandel Calvadossuppli mit Chilikrokant und Rahmklecks	12.50

## Lovestories

Zartes Kalbshuft Geschnetzeltes an feiner Limonen-Rahmsauce & Parmesanrisotto	36.50
Zwicky's Pulled Pork Burger mit Garnitur, Schmelzkartoffeln & Sour Cream	34.50
Swiss Prim Rindsfiletstreifen an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln	41.50
Caesar Salat (Eisberg) mit Ei, Speckwürfeli & Croutons an Parmesan-Knobli-Dressing & zarten CH-Pouletbrustmédaillons	29.50

## Swigi 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

# Fleischeslust (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

**Babettli** (Bürgermeisterstück) Swiss Prim vom Rind, ein altbekannter Second Cut auf kleinem Ratatouille, mit Rosmarin & Balsamico Fleischsauce & 1 Beilage nach Wahl oder serviert mit grossem Sommersalat & Kräuterbutter

je nach Gewicht 200gr. 40,50 300gr. 48,50

## 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. + 19,00

Das Fleisch mit perfektem Biss und tollem Aroma, ohne Fett und ohne Sehne!

**Sie werden begeistert sein!**

Das Gewicht der Flanke variiert von Rind zu Rind; unser Service nennt Ihnen gerne das Gewicht der verfügbaren Stücke.

## Beilagen (als 2. zusätzliche Beilage: + 6,00 - 8,00\*)

Butternudeln, Schmelzkartoffeln, Rösti, Risotto\*,

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

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

Kalt: Kräuter- Knoblauchbutter, Tartar-, Cognac-Cocktail-, feurige Barbecue- oder Smokey Barbecue Sauce

Warm\*: Rahm-, Cognac- od. Limonen-Rahmsauce, dunkle Zwiebel-Kräuter-, Rotwein-, Whisky- oder würzige Tomatensauce

# Fleischlose Gaumenfreuden

Limonenrahmrissotto mit Parmesansplittern & Pilz- Tomaten- Cipolle- Garnitur 29,50

Warme Trüffelchüechli mit Ziegefrischkäse auf Rucola & Rüebl-Randensalat 31,50

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

# Tatar Festival

	1/2	1/1
<u>À l'italienne:</u>		
Tatar, Parmesan, Ruccola, getrocknete Tomaten & Oliven, Kräuterbrot	27,50	34,50
<u>À la Française:</u> Klassisches Tatar mit Kräuterbutter überbacken		32,50
<u>BBQ:</u> Lauwarmes Tatar, Pulled - Pork, Single Maltglasur, Brioche, Salatgarnitur		41,50
<u>Texas:</u> Tatar in der Schalenkartoffel, getoppt mit Speck & Sour Cream		35,50
<u>Mex:</u> Tatar, Avocado-Papayasalat, Nachos & Kräuter-Knoblibrot	27,00	35,50
<u>Hidee</u> Getrüffeltes Rindertatar mit mariniertem Randenrüebli-salat	29,50	38,50
<u>Förster</u> Tatar auf sautierten Pilzen an Kräutervinaigrette, Blätterteigkissen		37,50
<u>Scottish:</u> Tatar, Malt Whisky-Glasur, gebratene Entenleber & getrüffeltes Rührei		45,50
<u>Steinzeit:</u> Rindertatar mit Raucharoma, Markknochen und Sprossen		38,50
<u>Lachstatar</u> serviert mit Blattsalatbouquet an Whiskyrinaigrette		32,50
<u>Yegi</u> Kichererbsen, Auberginen, Cipolle, Tomaten & Ruccola gemacht		29,50
<u>Traditionell:</u> Rindfleischtatar, unser beliebter Klassiker	23,50	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 + 3,00