

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

Hackfleischerzeugnisse: 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 (MuSt, 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 ca. 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

Apériteller

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

* * *

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

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, chnuschrige Brotwürfel und Speckbrösmeli 12,50
mit frischen warmen Pilzen + 5,50

* * *

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

Mostrahmsuppe im Kafitassli mit Blätterteigflütes & Rauchschorlen-Chip 9,50

Hausgemachte Ochschwanzsuppe mit viel Einlage nach Rezápt vo mim Grosi 13,00

Sämige Steinpilz- Morchelrahmsuppe mit gebratenen Pilzen und Rahmhaube 14,00

Als Appetizer im Kafitassli 9,50

Ausgefallene Flirts

Lauwarmer Bohnensalat an Whiskyvinaigrette & Auberginen-Ziegenfrischkäse 13,50

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

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

Fleischeslust (Chefs Geheimtipps - Second Cuts)

Babettli (Bürgermeisterstück) Swiss Prim vom Rind, ein altbekannter Second Cut auf kleinem Ratatouille, mit Rosmarin & Balsamico Fleischsauce & 1 Beilage nach Wahl je nach Gewicht 200gr. = 40,50 250gr. 44,50 300gr. = 48,50

Spiegeli (zarte kleine Endrückensteaks) vom Swiss Prim Säuli (ca. 220gr.) an Waldpilzrahmsauce mit einer Beilage nach Wahl 34,50

F 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, welche ihm einen perfekten Biss verleiht, ohne Fett und ohne Sehne! **Sie werden begeistert sein!**

Lovestories (alle Gerichte servieren wir mit 1er Beilage nach ihrer Wahl)

Geschnetzelte Kalbshuft "Stroganoff" an feiner Paprikarahmsauce 39,50

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

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

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

Butternudeln, Rösti, Risotto, Härtdöpfelstampf, Polenta
glasierte Riebli + Blumenkohl, Ratatouille, gemischte Pilze, Cipollas & Kirschtomaten

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

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

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

Ewigi Liebi

Variationen vom Swiss Prim-Kalbsleberli (rosa gebraten):

- *an Calvadosrahmsauce mit caramelisierten Apfelstücken (würzig & leicht süßlich) 37,50
- *an Butter, gehackten Zwiebeln & Kräutern mit Rösti 34,50
- *an hausgemachter, dunkler, kräftiger Zwiebel-Kräutersauce mit Rösti 35,50
- Feine Hacktätsch nach Heitersberger Art an Pilz-Rahmsauce mit Butternudeln 29,50

Cooler Leichtsin

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

Vegi Tatar: nach geheimem Heitersberger Rezept (Vegan und glutenfrei) 29,50

Toast (Vorspiel: 4 Stück, inkl. / Ganzes: 8 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

Grosses Heiti Trüffelchüechli (mit Ziegenfrischkäse) auf mariniertem Urrandensalat	29,50
Pilzrahmrisotto mit Cipolle, Kirschtomaten & Parmesansplittern	28,50
Trüffelrisotto mit frischer hausgemachter Paste vom schwarzen Aargauer Trüffel	35,50
Butternudeln mit frischer hausgemachter Paste vom schwarzen Aargauer Trüffel	32,50
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

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

Klassisch:

Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch & Gewürze 28,50

Alpkäse-Kräuter:

Engadiner Alpkäse, Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch, Kräuter 31,00

Trüffel:

Gruyère, Emmentaler, Parmesan, Weisswein, Kirsch & schwarzer Aargauer Trüffel 37,00

* Alle Fondues werden mit Brot serviert. Option: zusätzlich Raclette Kartoffeln: Port. 6,00

Exklusiv für Kinder (- 11 Jahre):

Nudeln mit Sauce nach Wahl		11,50
Feins Hacktätschli mit Rahmsauce und Butternüdeli		16,50
Schweinschnitzeli 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 Rauchsinken, knuspriges Knoblibrot	1 Person	15,00
	ab 2 Personen	13,00 p.P.
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

Süsse Sünden

Hausgemachtes Marroni-Tiramisu im Töpfli	11.50
Lauwarme Rotweinzwetschgen mit Zimtparfait	12.50
Karamell-Butterapfelstückli auf Mascarponecrème mit Lebkuchengewürz Im Blätterteigkissen	14.50
Weisse Schokoladenmousse mit Chai- Kirschen & Crumble	13.50
Pastel de Nata «Heiti» - fluffiges Vanillerahmchüechli mit hausgemachtem Calvados-Apfel-Crème Fraiche Glacé	12.50
Lauwarmes Schoggichüechli mit geschmolzenem Herzen (Moelleux)	9.50
dazu 1 Kugel Vanille- oder Haselnuss-Glacé	+ 3.00

* * *

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	11.50
Blutorangensorbet mit Campari	11.00
Beerensorbet mit hausgemachtem Trübeli-Liggöör	11.50
HiDee Cipli (Kaféglacé, geschl. Halbrahm & Eierliggöör o. Amaretto)	10.50
Kleiner Coupe Baileys (Je 1 Kugel Mokka & Vanilleglacé, Halbrahm, Baileys)	12.50
Kleiner Coupe Dänemark (2 Kugeln Vanilleglacé, Schoggisauce & Halbrahm)	11.50
Grosser Coupe Dänemark (3 Kugeln Vanilleglacé, Schoggisauce & Halbrahm)	13.50
Kleiner Nesselrode / Grosser Nesselrode	12.50 / 14.50
Vermicelle mit Vanilleglacé <u>oder</u> Meringue	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 Glacékugeln und Extras:

Hausgemachte Glacé Eigenkreationen (auf Anfrage)	pro Kugel	5.00
Vanille, Mokka, Haselnuss	Sorbet: Himbeer, Zwetschge, Blutorange	
1 Kugel 4.00	2 Kugeln 7.50	3 Kugeln 10.00
Geschlagener Halbrahm		1.50
En Schuss Liköör (z.B. Amaretto, Eierliggöör, Baileys)		3.50