

## Angebot Take Away

### Das Angebot gilt für folgende Wochentage und Abholzeiten:

Donnerstag, Freitag & Samstag 16:30 - max. 19:00h

Sonntag \* 12:30 - max. 16:30h

\*Vorbestellung wenn möglich bis 18:00h am Vortrag oder auf telefonische Anfrage

**Bestellungen Do + Fr per Mail: bis spätestens 15:00 am Abholtag /telefonisch: 1 Stunde im Voraus**

**Bestellungen Samstag nur telefonisch möglich mind. 1 Stunde im Voraus**

**Bestellungen für Sonntag per Mail bis Samstag (18:00) oder telefonisch am Sonntag bis spätestens 14:00**

**Bei Bestellung per Mail: Wieviel von was mit Beilage & Angaben von Adresse & Tel. Nr. Mindestbestellwert wenn möglich 40.- (vielen Dank fürs Verständnis)**

**Die Speisen werden frisch gekocht, warm verpackt & können bei Bedarf wieder erwärmt werden.**

### Cash only

-Abholung auf vereinbarte Zeit im Restaurant (min. 60min Vorlaufzeit)

-Bestellung Flanksteak wenn möglich mind. 1 Tag im Voraus oder auf tel. Anfrage

---

### Vorspeisen:

- Apériteller:	1 Pers.	12.00
Parmesan, Oliven & Tomaten, Rauchschinken, Kräuter-Knoblibrot	ab 2 Pers. p.P.	10.50
- Nüsslisalat mit gehacktem, Ei, Brotroutons & Speckrüben		9.50
- Gemischter Bohnensalat an Whiskyvinaigrette & Auberginen-Ziegenfrischkäse		10.50
- Zwicky's Mostrahmsuppe mit kleiner Garnitur		9.00
- Kürbisrahmsüppchen mit kleiner Garnitur		9.00
- Steinpilz- Morchelrahmsüppchen mit Pilzeinlage & kleiner Garnitur		10.50

### Hauptgerichte

- Swiss Prim Rindsfiletstreifen an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln	33.50
- <u>Wechselnder Second Cut Burger vom Swiss Prim (180gr.)</u> im Bun auf Crème Fraîche Sauerkraut, Zwiebelmarmelade & Schmelzkartoffeln	26.50
- Swiss Prim Rinds Burger (180gr.) im Bun mit Rotweinzwiebel & Käse überbacken, angedünstete Cipole und Tomaten, Schmelzkartoffeln & Sour Cream	26.50
- Geschmorte Pata Negra Bäggli an Rotweinsauce mit Bramatapolenta & Garnitur	28.00
- Geschnetzelte Kalbshuft "Stroganoff" an feiner Paprikarahmsauce mit Butterspätzli	31.00
- Feine Hacktätsch nach Heitersberger Art an Pilz-Rahmsauce mit Butternudeln	23.50

- **Swiss Prim Flanksteak** (Gewicht auf Anfrage ca. 600 -850gr.) auf Platte angerichtet mit Kräuterbutter & Smokey BBQ- Sauce, kleiner Gemüse garnitur & 1 Beilage nach Wahl

\*Das Steak wird etwas unter Punkt gegart & am Stück belassen (z.B. 700g für 2P. = 72.00)

\* Chromstahlplatte= zzgl. Fr. 15.- Depot oder Einwegplatte inkl.

**Bis 17. Januar: Wildfleischgericht aus Schweizer Jagd, serviert mit Spätzli & Marroni- Rotkraut** 29.50

- Tatar Classic: reich garniert (Zwiebelringe, Gürkli, Radiesli, etc.) \* 25.00

- Tatar Italienne: Tomaten, Oliven & Parmesan, Haussauce, Olivenöl & Balsamico\* 28.00

\* inkl. 1 Portion Butter und 5 Stück. Toast zum selbst toasten

### Vegetarisch:

- Herbstnudeln an leckerem Kürbis- Morchelrahmragout & seiner Garnitur	24.50
- Walliserrösti mit Röstzwiebeln, Kirsch-Tomaten und Käsemischung überbacken	20.50
- Vegi Tatar: nach geheimem Heitersberger Rezept (Vegan & glutenfrei)*	24.50

### Desserts:

Hausgemachtes Marroni-Tiramisu	9.50
Vermicelle mit Merenque	8.50
Geschichtetes weisses Tobleronemousse mit eingemachten Chai- Kirschen	10.50
Nusstorte hausgemacht nach Heiti Style & Nocken vom Vanillemascarpone	10.50

### Getränke/Spezialbiere/Wein

**Auf die Getränke wie z.B. unseren hausgemachten Eistee oder Glühwein geben wir 30% auf unsere Restaurantpreise (ausgenommen Single Malts & weitere gebrannte Wasser)**