

# Angebot Take Away

## Das Angebot gilt für folgende Wochentage und Abholzeiten:

**Donnerstag, Freitag & Samstag** 17:00 - max. 19:00h

**Sonntag** 12:00 - max. 18:00h

**Bestellungen per Mail bis spätestens 16:30 am Abholtag. Telefonisch jeweils ab 16:00h**

### Bedingungen:

- Cash only
- Abholung auf vereinbarte Zeit im Restaurant (min. 30min Vorlaufzeit)
- *Bestellung Flanksteak wenn möglich mind. 1 Tag im Voraus oder auf tel. Anfrage*

**Bei Bestellung per Mail: Wieviel von was mit Beilage & Angaben von Adresse & Tel. Nr.**

---

### Vorspeisen:

|   |                        |       |
|---|------------------------|-------|
| - Apéroteller:  | 1 Pers.                | 12.00 |
| Parmesan, Oliven & Tomaten, Rauchschenken, Kräuter-Knoblibrot               | <u>ab</u> 2 Pers. p.P. | 10.50 |
| - Nüsslisalat mit gehacktem, Ei, Brotcroustons & Speckgrüben                |                        | 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 mit kleiner Garnitur       |                        | 10.50 |

### Hauptgerichte

|   |  |       |
|---|--|-------|
| - Swiss Prim Rindsfiletstreifen an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln                |  | 34.-  |
| - Pulled Pork Burger (250gr.) im Bun mit Stout-Whiskysauce & Schmelzkartoffeln              |  | 26.50 |
| - <b>Swiss Prim Schweins- Spiegeli / Spidersteak Burger</b>                                 |  |       |
| auf leichtem Crème Fraîche Sauerkraut, Zwiebelmarmelade & Schmelzkartoffeln                 |  | 26.50 |
| - Feinster hausgemachter Rehpfeffer, serviert mit Spätzli & reichlich herbstlicher Garnitur |  | 29.50 |
| - Wild-Geschnetzeltes vom Reh & Hirsch an feiner Pilzrahmsauce, serviert mit Butterrösti    |  | 28.50 |
| - Wildschwein-Hacktätschli an Pilzrahmsauce mit Butternudeln                                |  | 24.50 |
| - Rehbratwurst serviert auf kräftiger Whisky- Marronsauce und Butterrösti                   |  | 23.50 |

**Neu: 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.*

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:

|   |       |
|---|-------|
| -Feine Butternudeln an Kürbis-Morchel- Rahmragout, Sbrinz & Garnitur              | 24.50 |
| -Herbst-Rösti mit Röstzwiebeln & Gemüseallerlei, mit würzigem Bergkäse überbacken | 21.50 |

### Desserts:

|  |       |
|--|-------|
| Hausgemachtes Marroni-Tiramisu im Töpfli                                   | 9.50  |
| Blätterteigkissen, Karamell-Butterapfel, Mascarponecrème & Lebkuchengewürz | 14.50 |
| Vermicelle mit Merenque  | 8.50  |

**Tagesdessert: auf Anfrage**

### Getränke/Spezialbiere/Wein

*Auf alle Getränke geben wir 30% auf unserer Restaurantpreise, ausgenommen sind alle Single Malts & weitere gebrannte Wasser.*

*Alle Speisen werden frisch zubereitet, warm verpackt und können bei Bedarf nochmals heiss gemacht werden.*

Preise inkl. 2,5% MwSt