

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 16:00 am Abholtag.

Telefonisch jeweils ab 16:00h, am Wochenende ab 11.30 Uhr

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
- Marinierter Büffelmozzarella auf Rispen Tomaten & Ruccola an Trüffelvinaigrette		12.50
- Caesar Salad (Eisberg) an Parmesan-Knobli-Dressing, Speckwürfeli & Croûtons		9.50
- Gemischter Bohnensalat an Whiskyvinaigrette & Auberginen-Ziegenfrischkäse		10.50
- Zwicky's Mostrahmsuppe mit kleiner Garnitur		9.00
- Mandel- Calvados süppli mit Chilikrokant und Rahmklecks		8.50
- Gazpacho mit Crème Fraîche & Gemüsechips lauwarmen Speckgrüben & Brotcroûtons		12.50

Hauptgerichte

- Swiss Prim Kalbshuft Streifen an Limonen-Rahmsauce mit Butternudeln <u>oder</u> Rösti		32.00
- Swiss Prim Rindsfiletstreifen an Cognac-Pommery-Rahmsauce mit Butternudeln		34.-
- BBQ-Nudeln: an Whisky-Cheese Sauce mit Pouletbrustmédailles & Blattspinat		26.-
- Pulled Pork Burger (250gr.) im Bun mit Stout-Whiskysauce & Schmelzkartoffeln		26.50
- Swiss Prim Kalbs- Spiegeli / Spidersteak Burger		
auf leichtem Crème Fraîche Sauerkraut, Zwiebelmarmelade & Schmelzkartoffeln		27.50
- Babettli 250gr. (Bürgermeisterstück) SwissPrim Rind, mit Kräuterbutter, kleinem Ratatouille & Schmelzkartoffeln		31.50

Neu: Swiss Prim Flanksteak (Gewicht auf Anfrage ca. 600 -850gr.) auf Platte angerichtet mit Kräuterbutter & Smokey BBQ- Sauce, kleiner Gemüsegarnitur & 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.*

Vegi: Auberginenpiccata auf Tomatennudeln & Garnitur 24.50

Vegi Tatar: nach geheimem Heitersberger Rezept (Tatar Vegan, Toast normal) * 25.00

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

Desserts:

Hausgemachtes Orangen-Tiramisu im Töpfli 9.50

Vanille- Erdbeer- Mascarponecrème Im Blätterteigkissen 10.-

Duo vom Tobleronemousse mit lecker Garnitur 11.50

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