RESTAURANT Heimat

1.5.2024

Tageskarte

Getränke Tipp

Aperol Spritz 10.5 mit Prosecco

Prosecco Luna Veneto 1dl 9.5

Alkoholfreies Bier Feldschössli 3dl - 4.8

Brausyndikat Dietikon Fass 3 dl – 5.2

Müllerbräu Red Porter Ale 3dl – 5.2

Müllerbräu Lagerbier vom Fass 3dl - 4.8

Erdinger Flasche 5dl ohne Alkohol – 8.2

Weisswein

St. Saphorin le pot Obrist

1dl Glas 6 😉 5dl Fl 28.5

Weiche Struktur, ausgewogen, samtig und elegant, raffiniertes, fruchtbetontes Finale.

Passt ideal zum Käsefondue

Petite Arvine Gay Chamoson Wallis

5dl Flasche – 34.5

Zitrusfrucht und Rhabarberaromen – einfach toll

Passt toll zur Kalbsleberli

Grüner Veltliner 2020

1dl – 8.5 😉 75cl – 55

Biologischer Weinanbau nach Demeter

Ein toller wunderbarer Weisswein - fast exotische Noten in der Nase mit Mango, lebhaft - würzig im Gaumen

Roséwein

Tegerfelder Rosé Nauer Bremgarten

Hauswein-Rosé aus der Region

1dl Glas 5.8 😉 5dl Flasche 26

IKon Rosé 2021 – nur noch 6 Flaschen

Chateau Hermitage Saint Martin

Cotes de Provence Frankreich

75cl – 38.5 Spezialpreis

Der Rose zeigt sich in einer hellrosa, silbrig schimmernden Robe. In der Nase ist er elegant und komplex mit den Aromen von weißen Früchten, Grapefruit und Weinbergspfirsich. Im Mund ist der Ikon geschmeidig, elegant

Rotwein

Primitivo Barbarossa Apulien

1dl Glas 6.5 😉 5dl Flasche 29.5

Wettinger Blauburgunder

Unser Hauswein aus der Region

Christian Steimer, Wettingen Jungwinzer mit diversen Auszeichnungen - Schönes Aroma von Erdbeeren

1dl 5.8 😉 5dl Flasche 25.5

Dominicus 2017

Bündner Rheintal Pinot noir

Weinkellereien Nüesch Balgach – SG

5dl Flasche – 34.5

Note von frischen reifen roten Beeren wie Erdbeeren und Himbeeren. Leicht würzige Noten

Ein toller vollmundiger Wein.

Passt sehr gut zur Kalbsleberli und zum Rindsfilet

Grossmutter-Salat: Blattsalat Brot- & Speckwürfel 12.5

Gemischter Salat 12.5

Knoblirahmsuppe 11.5

Tomatensalat mit Mozzarella 12.5

Nüsslisalat mit Ei „kleine Portion und Grössere Portion“ 10.00/13.5

Tagessuppe 7

Wir verwenden bei allen Gerichten „nur Schweizer Fleisch und Geflügel

1. **Ämmitaler Brätschnitzel** – Paniertes Hackfleischschnitzel mit Käsefüllung Bratkartoffeln und Rahmgemüse 20.8
2. **Heisser Beinschinken mit Spiegelei** mit bunter Salatgarnitur & Tagessuppe 22.5
3. **Vegi Spargelrisotto mit Parmesankäse** Tomatensalat & Tagessuppe 20.8
4. **V+ Vegan** Ratatouille Gemüse mit Mandelreis, kleiner Gemischter Salat 22.8
5. **Geschnetzelte Kalbsleberli** in Butter gebraten mit Zwiebeln, Rösti, Menüblattsalat & Tagessuppe 38.5
6. **Fisch aus der Schweiz** Bianchi, Zufikon Bodenseefelchenfilet gebraten Bärlauch-Hollandaise Bratkartoffeln & Grüne Spargeln & Grilltomate & Tagessuppe 30.5
7. **Schweinskotelette Bärlauchhollandaise** Bratkartoffeln und Gemüse & Tagessuppe 26.5
8. **Heimat-Menü** - Schweizer Fleisch
   Kleiner Randensalat mit Äpfel und Tagessuppe
   Kalbs-Saltimbocca – mit Rohschinken und Salbei
   Spargelrisotto und Gemüse
   Kleiner Coupe Romanoff
   Menü nur Hauptgang – 39.5 Menü komplett – 55
   Menü mit Vorspeisen - ohne Dessert 49.5

Beliebte Heimat-Gerichte

Pouletflügeli Cocktailsauce & Salatgarnitur 22.5

Siedfleischsalat einfach mit Pommes frites 22.5

Gersauer-Käsekuchen und Salatgarnitur 20.8

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce & Pommes frites 20.5

Rauchlachs-Teller Meerrettichschaum Toast und Butter 26.50

Wurstkäsesalat einfach mit Pommes frites 20.5

Spaghetti Bolognese nur mit Rindfleisch 20.5

Super feines Beefsteak Tatare mit Toast und Butter 24.5/33.5

+ Cognac oder Calvados oder Whiskey + 4

***V+ Veganes Tatare** mit Toast und Margarine 24.5*