

Speisekarte



Dienstag – Freitag 09:00 – 23:00 Küche 11:15–14:00 und 17:30–21:00
Samstag 10:00 – 23:00 Küche 11:15–14:00 und 17:30–21:00
Sonntag 10:00 – 21:00 durchgehend warme Küche 11:15–19:30

Montag Geniessen wir unseren Ruhetag

Die Heimat für Familienfeiern, Hochzeiten, Geschäftsanlässe, Weihnachtsessen, Jahresessen, Klassentreffen, Leidmahl, Konferenzen, Sitzungen, Gesellschaften bis zu 90 Personen

Lokalitäten

Reppisch-Stube 40 Personen
Sidewindi-Stube 40
Marmori-Stube 50
Saal 80
Edgar's Beizli 35 Fumoir mit separater Lüftung
Gartenwirtschaft unter dem Kastanienbaum im Sommer

Geschenk-Gutschein

Das ideale Geschenk für Ihren Freund, Verwandte oder Bekannte zu jedem Betrag möglich

Lieferanten Fleischdeklaration

Wir verwenden nur Schweizer Geflügel, Fleisch und Wurstwaren und super Schweizer Eier – ausser deklariert.

Schwein, Rind und Kalb	Metzgerei Angst AG Zürich, Kellenberger Metzgerei, Bell Basel
Lokaler Fisch	Fischzucht Andreas Rüppel Bremgarten & Bianchi Zufikon
Pouletflügel, Geflügel	Alpstein Poulet Mörschwil und Kneuss Mägenwil
Eier	Verena Häfliger Fislisbach Eierproduzent Martin Fisch Muolen
Gemüse, Früchte	Kellenberger Frischservice
Milch und Käse, Fonduekäse	Kellenberger Frischservice und Rolf Hochueli Fromsuisse Gmbh Knonau

Allergiker: Wir informieren Sie persönlich über allergene Zutaten



Vorspeisen & Salate

Grüner Salat «gemischte Blattsalate» 10.5

Kleiner Salat → Menüblattsalat in der kleinen Schale 7

Blattsalat nach «Grossmutter-Art» mit gerösteten Brot- und Speckwürfel 12.5

Gemischter Salat „Heimat“ – hausgemachte gemischte Salate 12.5

- die kleinere Variante „Gemischter Salat“ 9.5

Tomatensalat mit Zwiebeln an italienischer Salatsauce 10.5

Lauwarmer Speck-Krautsalat „mega-fein“ 12

Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei (erhältlich ab September bis April) 13.5

Tomatensalat Mozzarella mit Kuhmozzarella → auf Verlangen mit gehackten Zwiebeln 12.5

Folgende Salatsaucen zur Wahl:

- Italienisch
- Französisch

Suppen

Bouillon «Celestine» mit hausgemachten Flädli 10.9

Champignonsrahmsuppe 11.5

Tomatencreme-Suppe mit Schlagrahmhaube 10.9

Knoblauchcreme-Suppe 11.5

Tagessuppe – fragen Sie Servicepersonal 7

Der Geheimtipp – tolle Zubereitung

Beefsteak Tatare mit Toast und Butter – grosse Portion* 33.5



Beefsteak Tatare mit Toast und Butter – kleine Portion* **Vorspeise-Portion** 24.5

*auf Wunsch scharf gewürzt und mit Cognac, Whisky + 4.00



Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Heimat – Spezialitäten Schweizer Fleisch

Rindssauerbraten „Heimat“ Hausgemachte Spätzli und Gemüsegar nitur	29.5
Schnitzel paniert 160g vom Schwein, Pommes frites und Gemüsegar nitur	28.5
Aus der Fischzucht Bremgarten Aargau, Thomas Rüppel	39.5
Saiblingfilet Sauce Tartare & Bratkartoffeln & kleiner Menüblattsalat 	
Pizzaschnitzel Heimat- Paniertes Schweinsschnitzel 160g mit Mozzarella, Champignons, Tomatensauce, Schinken, Zwiebeln überbacken und Pommes frites	34.5
Schweinssteak 200g „Schweizer-Art“ 32.5 an Champignonsrahmsauce, hausgemachte Spätzli und tolle Gemüsebeilage	
Alle Cordon bleu hausgemacht mit Schinkenfüllung und Gruyere-Käse	
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites, Gemüsegar nitur 45	
Cordon bleu vom Rindsentrecôte mit Spätzli, Gemüsegar nitur 44.5	
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites & Gemüsegar nitur <u>oder</u> Menüblattsalat 34.5	
 Rahmschnitzel Heimat vom Schwein 160g mit frischen Champignons & Nudeln & Grilltomate 29.5	

Pfeffersteak Rindsentrecôte 200g an Pfeffersauce und Pommes frites, Gemüsegar nitur	43.5
Rindsentrecôte 200g hausgemachte Kräuterbutter, Spätzli und Gemüsegar nitur	43.5
Rindsfilet 200g mit Sauce Béarnaise , Pommes frites und Gemüsegar nitur	54.5
Rindsfiletwürfel Stroganoff 160g mit hausgemachten Spätzli	44.5
Alpsteiner Pouletbrüstli mit bunter Salatgar nitur oder Gemüsegar nitur	28.5
Walking-Teller Kalbschnitzel natur 140g mit toller Gemüsegar nitur	35
Lady-Teller paniertes Kalbschnitzel 80g Pommes frites, Menüblattsalat separat	33
Wienerschnitzel original 160g vom Kalb, Salatschüsserl an Kürbiskernöl-Salatsauce	41
Kalbgeschnetzeltes 160g Zürcher-Art an frischer Champignonsrahmsauce & Rösti	40.5
Riz Casimir Kalbfleischstreifen 160g Currysauce im Reisring mit Früchten & Banane	45.5
Regula's Kalbspiccata mit Tomatenspaghetti	44

Heisser Himalaya-Stein

Der Stein gibt Salz ab an das Fleisch

Der Fleischgeschmack ist sehr interessant mit dieser Kombination vom Stein mit Sauce

- Menüblattsalat zur Vorspeise

Cocktailsauce, Kräuterbutter, Sauce Tartare & Pommes frites-Schale

Bitte beachten Sie 30 Minuten Wartezeit bis der Stein heiss ist

Lady's Rindsentrecôte 200g	45.5
Men's Rindsentrecôte 250g	50.5
Schweinsnierstück 200g	32.5
Rindsfilet 200g	59.5
Rindsfilet 300g	70.5

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Klassiker – Festlich – nur auf Vorbestellung

Ab 2 Personen am Tisch tranchiert



Doppeltes Rindsentrecôte 300g an Orangen-Pfefferhollandaise
Kartoffelkroketten & tolle Gemüse garnitur 58 / Person

Château Briand «ein Klassiker»

Doppeltes Rindsfilet (300g pro Person) an feiner Sauce Béarnaise,
reichhaltiges Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl 69 / Person

Vegetarische/ Vegane Gerichte

Veganes Tartare mit Margarine & Toast 24.5

Grosse Rösti mit Butter zubereitet und mit zwei Spiegeleier 19.5

Grosser Gemüse-Teller mit hausgemachten Spätzli 24.5

Grosser Gemüse-Teller nur mit Gemüse garnitur ohne Stärkebeilagen 24.5

Veganer Rösti 20.5

hausgemachte Rösti gebraten mit Erdnussöl mit Salz und Pfeffer begleitet von
Gemüse zubereitet mit Olivenöl, Salz und Pfeffer

Gemüsekartoffelschnitzel mit Veganer Sauce Tartare und
Olivenöl-Grillgemüse+24.5

Kinder-Menüs

Pluto paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Ketchup 15

Schneewittchen Spätzli an Champignonsrahmsauce, Rüebli gemüse 12.5

Chicken Nuggets 6 Stk Sauce Tartare und mit Pommes frites 16.5

Beilagen «Extra»

Nudeln oder Reis	5.8
Pommes frites	6.8
Rösti	6.8
Kroketten	6.8
Bratkartoffeln	6.8
Spätzli hausgemacht	6.8
Gemüse-Beilage klein	6.5
Gemüse-Beilage gross	9.5
Portion Gschwellti	6.8
Portion Spinat	7.5

Saucen «Extra»

Champignons-Rahmsauce	4.5
Cocktailsauce	3
Kräuterbutter hausgemacht	3
Pfeffersauce	4
Sauce Béarnaise	4.5
Sauce Tartare	3

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Einfach und Beliebt

Wir verwenden nur Schweizer Geflügel, Fleisch und Wurstwaren und Super Schweizer Eier

Pouletflügeli 5 Stk Cocktailsauce & bunte Salatgarnitur 22.5

Pouletflügeli 5 Stk Cocktailsauce & Pommes frites 22.5

Portion Pouletflügeli Cocktailsauce 5 Stk. ohne Beilagen 17.5

Chicken Nuggets 10 Stk Sauce Tartare und Pommes frites 23.5

Grosse Speckrösti mit zwei Spiegeleier 20.5

Fleischkäse gebraten mit zwei Spiegeleier, Pommes frites 20.5

Käsefondue 250g pro Person – 30.5

jeweils ab 2 Personen – das ganze Jahr hindurch erhältlich

Heimat-Käseschnitte mit Schinken und Speckstreifen und Spiegelei 20.5



Schweinswurst-Paar Brot und Senf 7.5

Kalbsbratwurst Zwiebelsauce und Rösti 21.5

Kalbsbratwurst Zwiebelsauce und Pommes frites 20.5

Pommes frites Portion 9.8

Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen an Rahmsauce 20.5

Spaghetti Bolognese nur mit Rindfleisch 20.5

Spaghetti napoli 17.5

Assortierte kalter Fleischteller mit Käse garniert, Hausbrot und Butter 200g 29.5

Brötli + Salate

Schinken- oder Salami oder Fleischkäse Hausbrot-Sandwich mit Butter und Gurke 7.5

Käse-Hausbrot mit Butter und Gurken 8.5

Bündnerfleisch-Hausbrot-Sandwich mit Butter und Gurke 10.5

Schnitzelbrot – paniertes Schweinsschnitzel im Brot – 10.8

Salat-Teller mit Ei - schön und gross 20.5

Wurstkäsesalat mit Pommes frites **Feuerwehrsalat 20.5**

Wurstsalat	einfach	14.5	garniert	20.5
-------------------	---------	------	----------	------

Wurst-Käse-Salat	einfach	14.5	garniert	20.5
-------------------------	---------	------	----------	------

Thonsalat	einfach	16.5	garniert	22.5
------------------	---------	------	----------	------

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten