

zur Heimat

Herzlich willkommen im Wirtshaus zur Heimat

Die Heimat soll ein Treffpunkt der Generationen und Genießer sein.
Auf dem Teller vereinen wir Traditionen mit neuen Trends.
Spezialitäten aus allen Ecken dieser Welt treffen auf regionale
Produkte in höchster Qualität.

Wir befinden uns stets auf Entdeckungsreise für Gaumen, die
Leidenschaft für bestes Essen und auserlesene Tropfen.

«In der Heimat; wohlfühlen, verweilen und erleben! Vergessen Sie
den Alltag und lassen Sie sich verwöhnen. Ihre vollste Zufriedenheit
ist unser Ziel und Begeisterung unser Antrieb!»

«Än Guetä» wünscht Ihnen das Heimat-Team

Alle Speisen sind in Schweizer Franken & Inkl. MwSt zu verstehen

Unser Menü

*

Roastbeef vom Schweizer Weiderind mit fermentiertem Rettich,
Espresso-Aioli & grilliertem Lattich

Vegetarische-Variante mit Himbeere & Parmesan🌱

*

Mit Honig glasierter Trevisano & Ziegenkäse
an Pflaumen, Bärlauch & Dukkha🌱

*

Geräucherte Entenbrust mit Granatapfel,
Randen, Limetten-Guacamole & Wasabi-Cream

*

Mit Vanille gebeizter Lachs an Karotte, Orangen & Furikake

*

Filet vom Schweizer Zander an Sherry Beurre Blanc,
Petersilienwurzel & Catalogna

*

Duett vom Patta Negra (Spare Ribs & Backen)
an Schwarzwurzel & Marktgemüse

*

Karamellisierter Epoisses im Windbeutel mit Röstzwiebeln & Obst🌱

*

Gebrannte Mandeln mit Tarocco-Orange🌱

*

3 Gang Menü

80

5 Gang Menü

120

8 Gänge Small Plates «Surprise» ab 2 Personen

120

8 Gänge Menü komplett ab 2 Personen

140

Mit passender Weinbegleitung pro Gang 12.-
Alkoholfreie Begleitung pro Gang 8.-

Saisonale Klassiker

Artischoke mit Tomate, Basilikum,
geräuchertem Büffelmozzarella & Linsen mit Bärlauch🌿
24 / 34

Hausgemachte Petersilienwurzel-Gnocchi
an Morchelsauce, Cima di Rapa & Haselnuss🌿
24 / 34

Rückensteak vom kanadischem Bison an Rosmarinjus,
Süßkartoffel & Broccoli
38 / 48

Hausgemachte Ravioli vom Schweizer Kalb an Portwein-Reduktion,
Parmesan & Marktgemüse
28 / 38

🌿 = Vegetarisch / 3 Gang = 65.-

für Vegetarier wird gerne persönlich ein Menü
(nach Wunsch auch Vegan) zusammengestellt.

Bitte informieren Sie uns über allfällige
Allergien und Unverträglichkeiten!

Nachspeisen

Variation vom Käse mit Obst🍏

15

Frucht-Variation🍏

15

Kiwi mit Kokosnuss und Fenchel🍏

15

Tonka-Bohne mit Birne & Zartbitterschokolade🍏

15

Gebrannte Mandeln mit Tarocco-Orange🍏

15

Einzelne Kugel hausgemachte Sorbets - Glaces

Birne / Kiwi / Zitrusfrüchte / Quitte / Mango / Schokolade / Orange

6

mit Schuss Sekt

15

En Guete und viel Vergnügen in der Heimat