

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

*

Tzatziki 2.0🌱

*

Aargauer Trüffel an Käsefonduta und Kartoffel🌱

*

Confierte Ente mit Pfirsich & geräuchertem Knoblauch
an hausgemachtem Mantou-Brot

*

Carpaccio von der Jakobsmuschel an Safran-Balsamico & Furikake

*

Seeteufel mit Oliven, Fenchel & Granatapfel an Poisson-Blanc

*

Tataki vom Schweizer Rind

mit Wasabi, hausgemachtem Gari, geröstetem Broccoli & Sushi Reis

*

Karamellisierter Epoisses mit Rosmarin-Glace & Sauerkirsche🌱

*

Acai Beere mit weisser Schokolade & Mandeln🌱

*

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

Frische Feigen mit Eggbühler Honig, Feta & Schweizer Hirse
an Kräuter-Gremolata 

24 / 34

Hausgemachte Ravioli vom Schweizer Kalb an Portwein-Reduktion,
Parmesan, Salbei & Marktgemüse

28 / 38

Geschmorter Polpo mit Oliven,
Tomaten & Kartoffel an Gartenkräuter

28 / 38

Steak vom Kanadischem Bison an Steinpilzsauce,
Schwarzwurzel & Marktgemüse

32 / 48

Tatar vom Aargauer Wasserbüffel mit verlorenem Bio-Ei,
Sommertrüffel und geröstetem Gemüse

32 / 44

 = 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

Karamellierter Epoisses mit Rosmarin-Glace & Sauerkirsche👍

15

Mango mit Popcorn👍

15

Acai Beere mit Weisser Schokolade & Mandeln👍

15

Bananensplit 2.0👍

15

Einzelne Kugel hausgemachte Sorbets - Glaces

Birne / Mango / Banane / Schokolade / Beeren / Popcorn / Kirsche

6

mit Schuss Sekt

15

En Guete und viel Vergnügen in der Heimat