



HEUBODEN



www.heuboden.ch

APÉRO HÄPPCHEN

Immer auf den Tischen verteilt	4
Im Glas serviert, warm	4
Im Glas serviert kalt, erfrischend	5

VORSPEISE

Salate	6
Suppen	6
Vorspeisekombinationen Vorschläge	7

HAUPTGANG (TELLERSERVICE)

Rindfleisch	8
Schweinefleisch	8
Kalbfleisch	9
Pouletfleisch	9
Beilagen zum Hauptgang und Gemüse	9

HAUPTGANG (GRILLSERVICE)

Grillfleisch	10
Beilagen Grill	11

DESSERT

Mini Patisserie Buffet oder Tellerservice	12
Glacéwagen	12

MITTERNACHTSSNACK

Eichenwürstli mit Brot	13
Wienerli mit Brot	13
Minipizza	13
Metersandwiches	13





Menü

ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Gerne dürfen Sie uns kurz Ihre Angaben zu Ihrem Anlass angeben und wir werden Ihnen einen Vorschlag unterbreiten

Bitte beachten Sie, dass Sie pro Anlass nur ein Menü bestellen können (ausgekommen Vegi- alternativen)

Dieses Dokument ist ein kleiner Auszug aus unseren Menüideen.

Wir gehen sehr gerne auf individuelle Wünsche ein!



Apéro häppchen

IMMER AUF DEN TISCHEN VERTEILT

Grissini Rohschinken	Fr. 2.50
Specklollipop	Fr. 2.50
Diverse Crostinis Tomaten & Oliven, Rotweinzwiebeln, Birnen und Brie, Rohschinken & Mascarpone, Champignons & Cranberrys	Fr. 2.80
Heuboden Canapé (Tartar Roastbeef, Lachs, Salami etc.)	Fr. 3.50
Partysandwich mini (Lachs, Salami, Bündnerfleisch etc.)	Fr. 6.00
Frischkäse Praline Kräuter, Rauchpaprika, Pfeffer, Nüsse auf Röstbrot	Fr. 3.50
Salty Pancakes vegetarisch und Fisch	Fr. 4.00
Saisonale Wraps gerollt	Fr. 4.50
Appero Plättli mit Sprinzmöckli Dortomaten, Oliven und Trockenfleisch Pro Pers.	Fr. 8.00

IM GLAS SERVIERT, WARM

Diverse saisonale Risotto mit oder ohne Eichenwüstli	Fr. 5.50
Warme Saisonsuppe im Weckglas	Fr. 4.50
Pilzragout auf Toast	Fr. 5.00
Gemüseragout auf Toast	Fr. 5.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti	Fr. 6.00
Meatballs mit pikanter Peperoni Sauce	Fr. 6.00
Roastbeef mit Minzjus und Kartoffelgratin	Fr. 6.00
Zander mit Kräuterkartoffelstock	Fr. 6.00
Fritatta (spanische Gemüse-Omelette)	Fr. 4.50
Crevette mit grünem Curry auf Asia Gemüsebeet	Fr. 5.00



Apéro häppchen

IM GLAS SERVIERT KALT, ERFRISCHEND

Couscous Salat mit Minze und Granatapfel	Fr. 5.00
Edamame Salat mit Avocado und Erdbeeren	Fr. 5.00
Hummus mit Röstbrot	Fr. 5.00
Baba Ghanoush mit Röstbrot	Fr. 5.00
Dörtomaten Tartar mit Röstbrot	Fr. 5.00
Melonen Salat mit Minze und Portwein	Fr. 5.00
Grillierte Wassermelonen mit Feta	Fr. 5.00
Melonen Kaltschale	Fr. 5.00
Zucchini Basilikum Kaltschale	Fr. 5.00
Nektarinen Mango Kaltschale	Fr. 5.00
Gazpacho Kaltschale	Fr. 5.00
Roastbeef mit Rucola	Fr. 5.00
Geräuchtes Lachstartar	Fr. 5.00
Spargelsalat mit Erdbeeren	Fr. 5.00
Roher Fenchelsalat mit Pouletbrust Slice	Fr. 5.00
Black Tiger Crevetten mit Cocktailsauce	Fr. 5.00
Poulet Salat mit Dörrtomaten Ananas und Kichererbsent mit Trauben	Fr. 6.00 Fr. 5.00



Vorspeisen

SALATE

Blattsalat Heubodenart (Gurken, Karotten, Granatapfel)	Fr. 9.50
Nüsslisalat mit Speck und Ei	Fr. 12.50
Kleines Tartar mit Toast und Butter	Fr. 17.50
Mediterranes Gemüsetartar mit Roastbeef (Vegi zb. mit Tofu)	Fr. 14.50
Spargelsalat mit Erdbeeren	Fr. 13.50
Forellenmousse mit Toast und Butter	Fr. 13.50

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	Fr. 10.50
Karotten-Ingwer Suppe	Fr. 10.50
Rieslingssuppe mit Trauben	Fr. 10.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen	Fr. 10.50
Steinpilzcrèmesuppe Maison	Fr. 10.50
Kaltschalen (Melone, Gurken, Gazpacho, Nektarinen-Mango...)	Fr. 10.50
Saisonale Suppen (Spargel, Tomaten)	Fr. 10.50

AUSSERGEWÖHNLICHE KREATIONEN

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosglace und Crevetten	Fr. 14.50
Erbsenspinatsuppe mit Popcorn	Fr. 14.50
Süßkartoffeln-Erdnuss-Kokossuppe	Fr. 14.50
Heusuppe mit Rauchspeckespuma	Fr. 14.50



Vorspeisen

VORSCHLÄGE VORSPEISEKOMBINATIONEN (AUF HEUBODENTELLER)

Frühling Gemüseartar Roastbeef mit Spargelcrèmesuppe	Fr. 16.50
Sommer Blattsalat «Heubodenart» mit Melonenkaltschale	Fr. 16.50
Herbst Nüsslisalat mit Speck und Ei Kürbiscrèmesuppe	Fr. 16.50
Winter Quiche Lorraine mit Rieslingsuppe mit Trauben	Fr. 16.50

GESPANNT SIND WIR AUF IHRE IDEEN!



Hauptgang

RINDFLEISCH

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	Fr. 34.50
Siedfleisch an Meerrettichsauce	Fr. 29.50
Rindsgulasch ungarische Art	Fr. 29.50
Rindsschmorbraten	Fr. 32.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 46.50
Rindsfilet am Stück gebraten Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise	Fr. 48.50
Rindsfilet Gulasch «Stroganoff»	Fr. 43.00
Rindsfilet an Pfeffersauce	Fr. 48.50
Deux Filet Kalbs- und Rindsfilet mit verschiedenen Saucen	Fr. 58.00
Rindshuftbraten	

SCHWEINEFLEISCH

Schweinssteak «Heuboden» mit gebratenen Äpfeln	Fr. 31.50
Schweinsvoressen Grossmutter-Art	Fr. 28.50
Schweinsfilet an Calvadosauce	Fr. 34.50
Schweinscarré-Braten mit Rahmsauce	Fr. 29.50



Hauptgang

KALBFLEISCH

Ossobuco Gremolata	Fr. 32.50
Kalbsfilet Saltimbocca	Fr. 52.50
Kalbsvoressen mit Pilzen	Fr. 32.50
Blanquette de veau (weisses Kalbsvoressen)	Fr. 32.50
Kalbscarré-Braten an Morchelsauce	Fr. 49.50
Kalbsfilet an Whiskyrahmsauce mit Cranberries	Fr. 52.50
Kalbshuftbraten	Fr. 48.50

POULETFLEISCH

Riz Casimir mit Früchten garniert	Fr. 26.00
Pouletbrüstli an grüner Pfeffersauce	Fr. 29.00
Pouletschenkelragout (als Curry oder Pilzsauce, Rahmsauce)	Fr. 26.00
Pouletschenkelsteak mit Portweinsauce	Fr. 26.00

BEILAGEN ZUM HAUPTGANG

Spätzli, Bouillon-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Röstikroketten, Kartoffelstock, Polenta	
Bramata, Nudeln, Reis, Risotto (verschiedene saisonale Angebote: z.B. Proseccorisotto, Zuchettirisotto, Kürbisrisotto...)	

GEMÜSE

Grillgemüse, klassisches Gemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten...), saisonales Gemüse (Rosenkohl, Rotkraut, Pastinaken, Randen, Spargeln)	
--	--



Grillbuffet

GRILLFLEISCH

Rind, Schwein, Poulet	Fr. 20.00
Kalb, Rind, Poulet	Fr. 23.00
Rind, Kalb, Poulet, Schwein	Fr. 24.00
Rind, Kalb, Poulet, Lachs, Crevetten	Fr. 28.00
Plus Würste	Fr. 2.00
Kalb, Rind, Schwein am Stück (Entrecôte oder Filet)	individuell

Das Fleisch wird am Grill geschnitten.
Wir empfehlen max. 5 verschiedene Fleischsorten.

BEILAGEN GRILL

5 Salate (davon 4 angemachte Salate*, 1 Blattsalat)	Fr. 8.00
Grillgemüse (Obergine, Zucchini, Peperoni, Champignon)	Fr. 5.00
Grillgemüse (Obergine, Zucchini, Peperoni, gefüllte Champignon)	Fr. 6.50
Knollengemüse gebacken (Karotten, Sellerie, Kohlraben, Zwiebeln)	Fr. 5.00
Baked Potato/Frühlingskartoffeln/div. Risotto/Gratin/Reis	Fr. 6.50

* ANGEMACHTE SALATE BEISPIELE

Gurkensalat mit Händlmayersonenf, Rübli Salat mit Cranberries, Tomaten Mozerella mit Mango, Randen-Apfelsalat, Spargelsalat mit Erdbeeren, Blumenkohlsalat, Dörrbohnsalat, Kartoffelsalat, Penne Salat mit Oliven und Tomaten, Couscoussalat mit Granatapfel und Minze, Bulgursalat mit Datteln, griechischer Salat

Wenn mehr als 5 Salate gewünscht werden, wird pro Salat + Fr. 1.50 berechnet. 6 Grillsaucen und Brot sind immer dabei.



Dessert

BUFFET (MINI PATISSERIE)

Schoggimousse	Fr. 3.50
Crèmeschnittli	Fr. 3.50
Erdbeertörtli	Fr. 3.50
Beerenpott	Fr. 3.50
Mini Donuts	Fr. 3.50
Vermicelles	Fr. 3.50
Fruchtsalat	Fr. 3.50
Crème brulée	Fr. 3.50
Tiramisu	Fr. 3.50
Panna Cotta	Fr. 3.50
Kokos Panna Cotta	Fr. 3.50
Gebrannte Crème	Fr. 3.50
Zwetschgen Triffl	Fr. 3.50
Käseplatte (je nach Menge)	Individuell

WIR EMPFEHLEN

2.5 Stück pro Person mit Hochzeitstorte
3 Stück pro Personen ohne Hochzeitstorte
Sortenvielfalt: max. 5 verschiedenen Sorten

GESPANNT SIND WIR AUF IHRE IDEEN FÜR TELLERSERVICE!

EXKLUSIV

Glacéwagen (5 Sorten, Preis pro Person) Fr. 10.00

MARONISTAND

Nur im Herbst und Winter (Preis pro Person) Fr. 10.00



Mitternachtssnack

Eichenwüstli mit Brot	Fr. 6.50
Wienerli mit Brot	Fr. 4.50
Minipizza	Fr. 4.50
Metersandwiches (Lachs, Salami, Bündnerfleisch etc.)	Fr. 85.00

Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.
Unser Fleisch stammt vorzugsweise aus der Schweiz, außer es wird anders deklariert oder kommuniziert.

Fleisch- und Fischdeklaration

Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Poulet: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Wild: Österreich/EU

Lachs: Zucht, Norwegen

Egli und Zander: Zucht Russland

Brot und Backwaren werden aus der Schweiz bezogen.

Auskunft zu den Allergenen kann mündlich von
der Küche zu jederzeit erteilt werden.





Wir sind auch offen für Ihre Ideen!



www.heuboden.ch