



REISEKARTE...

eine kulinarische Reise chrüz & quer um die Welt



GENAU HIER

GRÜNZEUGS ZUM START

GEMISCHTER SALAT
alles chrüz & quer vermischt 11.80
klein 8.50

BLATTSALAT
verschiedene Blattsalate gemischt 9.80

FLÜSSIGES

THAILÄNDISCHE POULET-KOKOS-SUPPE 14.80
Poulet, Champignons, Thai-Gewürze und Reismudeln

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 14.50
mit Brot und Käse überbacken

KLEINES KNUSPRIGES

MEXIKANISCHER „STREET-SPARGEL“ **NEW** Vorspeise 17.50
Knackiger grüner Spargel vom Grill
serviert an einer mexikanischen Räucherkäse-Sauce

KOREANISCHER BLUMENKOHL Vorspeise 14.50
Frittiertes Blumenkohl im Tempurateig
an einer Gochujang Sauce /VEGI

UNGARISCHE LANGOS Vorspeise 1 Stück 8.50
In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit 2 Stück 14.50
leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola 3 Stück 19.50
(gerne zaubert die Küche auch eine VEGI Variante)

FISCHKNUSPERLI SNACK 25.50
Frittierte Zanderfiletstreifen im Haus-Bierteig, Vorspeise 14.50
dazu Kräuter-Mayo-Sauce und Brot

TEX-MEX NACHOS SNACK 16.50
Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños Vorspeise 13.50
und Sauerrahm, mit Käse überbacken / VEGI

BRASILIANISCHE BOHNENBÄLLCHEN Vorspeise 14.50
Haugemachte frittierte Bohnenbällchen, gefüllt mit
chilenischer Tomaten-Zwiebel Salsa / VEGAN

HECHT GEBACKEN IM HAUS-BIERTEIG 33.50
Salzkartoffeln und Kräuter-Mayo-Sauce klein 30.00

ZANDER GEBRATEN AN KRÄUTERRAHMSAUCE 34.50
dazu Blattspinat und Salzkartoffeln klein 31.00

FISCH CHRÜZ & QUER 41.50
Hecht gebacken im Bierteig,
Zander gebraten an Kräuterrahmsauce und Stremellachs, dazu
Salzkartoffeln, Blattspinat und Kräuter-Mayo-Sauce

VOM HECHT NACH WESTEN

PHILADELPHIA STEAK SANDWICH 34.50
Brötchen mit Rindersteak-Streifen, Zwiebeln, Peperoni,
Käse, Jalapenos dazu Pommes Frites und Kräuter-Mayo
VEGI Variante mit Tofu 26.50

SMASH BURGER 29.50
Knusprige dünne Rindshack Patties im Burger Brötchen,
Cheddar Käse, Speck, Tomate, Zwiebeln, Salat, Haussauce
dazu Pommes Frites
VEGI VARIANTE mit Planted Burger 29.50
AUCH VEGAN ERHÄLTICH

PULLED PORK IM FLADENBROT 28.50
12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals,
natürlich hausgemacht, an BBQ Sauce und karibischer Chabissalat,
alles im Fladenbrot dazu Country Kartoffeln und Kräuter-Mayo

PULLED JACKFRUIT IM FLADENBROT / VEGI 25.50
gezupfte Jack Fruit an hausgemachter BBQ Sauce und
karibischer Chabissalat, alles im Fladenbrot dazu Country Kartoffeln
Auch als VEGAN erhältlich

JAMAIKANISCHE JERK CHICKEN 31.50
Pouletschenkelsteak pikant mariniert, klein 28.50
im Rauch gegart, Basmati-Reis, schwarze Bohnen,
karibischer Chabissalat und Limetten

EXTRA Grillgemüse dazu 6.50

RAHMSCHNITZEL 28.50
Schweinschnitzel, Champignonsauce und Nudeln, klein .. 25.00

SCHWEINS-CORDON BLEU 33.50
gefüllt mit Schinken und Greyerzer-Käse
dazu Pommes und Haus-BBQ Sauce

SCHWEINS-CORDON-BLEU
MIT ZWIEBEL-TOPPING PLUS .. 7.50
Ein Belag aus aus Zwiebeln, Knoblauch, Rohschinken,



KANADA FRITTEN CHRÜZ & QUER 27.50
Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork, klein 24.00
chilenischer Tomaten-Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce
Auch als VEGI mit Pulled Jackfruit erhältlich.

FISH AND CHIPS (FISCHKNUSPERLI) 32.50
Zanderfiletstreifen frittiert im Haus-Bierteig klein 29.00
mit Pommes dazu Kräuter-Mayo-Sauce

DEUTSCHE CURRYWURST/ ODER CH VARIANTE 19.50
Grillierte Kalbsbratwurst-Rädli an hausgemachter
Tomaten-Curry-Sauce oder die Schweizer Variante mit Zwiebelsauce
dazu Pommes Frites

NACH SÜDEN

GEFÜLLTES GRIECHISCHES PITABROT / VEGI .. 26.50
Grilliertes Gemüse im hausgemachten Fladenbrot dazu
Joghurtsauce und Country Kartoffeln
mit Gemüse und Rind 34.50
mit Gemüse und Poulet 29.50

IM OSTEN

CHINESISCHES ORANGEN- CHICKEN **NEW** 33.50
Knusprig gebackene Pouletbruststücke,
glasiert mit einer aromatischen Sauce aus Orangensaft, Sojasauce
und wenig Chili, serviert mit Basmati-Reis
VEGI Variante mit Tofu 30.50

THAI-ERDNUSS-RAMEN. 32.50
Eine cremige, leicht pikante Erdnuss-Kokos-Suppe mit Ramennudeln,
Pouletbruststreifen an Agavensirup und Gemüse
alles in einer Schüssel, garniert mit Erdnüssen und Koriander
VEGANE Variante mit Tofu 29.50

CHICKEN-KATSU „BURGER“ CHRÜZ & QUER. ... 30.50
2 Pouletschnitzel paniert im Panko-Paniermehl dazwischen
Chabis, Tomaten, Avocado, Haus-BBQ-Sauce und Greyerzer-Käse
dazu Pommes Frites

KOREANISCHER BLUMENKOHL/VEGI 25.50
Frittiertes Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce
und Frühlingszwiebeln dazu Pommes Frites, Kräuter-Mayo

INDISCHES BUTTER CHICKEN 31.50
Pouletragout an würziger Tomatenrahmsauce klein 28.00
dazu Basmati-Reis, hausgemachtes Fladenbrot und Gurken Raita

INDISCHES BUTTER PANEER / VEGI 29.00
Hausgemachter, gebratener Frischkäse klein 26.50

IT'S SPARGEL TIME **NEW**

RINDSHUFT 46.50
Rindersteak Sous Vide auf 55 C° gegaart, dazu grüne Spargeln,
Bärlauch-Hollandaise und frittierte Maismehlwürfel

STREMEL-LACHS 38.50
Heiss, im Haus geräucherte Lachsfiletstreifen,
dazu grüne Spargeln,
Weissweinsrisotto und Bärlauch-Hollandaise

TOMME /VEGI 30.50
Paniertes Tomme Käse dazu grüne Spargeln,
Weissweinsrisotto und Bärlauch-Hollandaise

Herkunftsdeklaration: Poulet /CH, Rind /CH, Schwein/CH, Kalb/ CH, Fisch /EST/RUS/NOR, Brot /CH

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage. Alle Preise in CHF inkl. MWST, Kreditkarten werden akzeptiert....

www.hecht-rottenschwil.ch