

HÜHNERHIMMEL

RESTAURANT

A stylized logo of a chicken, where the head is represented by the letter 'M' in the word 'HIMMEL', with a halo above it and legs below it.

Der Name Hühnerhimmel steht ganz im Zeichen des "glücklichen Huhns". Darunter verstehen wir eine gewissenhafte Aufzucht der Tiere, deren Schlachtung sowie Verarbeitung. Aus den anfallenden Karkassen des Geflügels, produzieren wir unserer Saucen, Suppen und Dressings von Grund auf selber und verzichten so auf Geschmacksverstärker. Was wir selber im Haus nicht herstellen können, achten wir beim Einkauf auf eine gute Qualität des Produzenten. So beziehen wir unsere Ravioli bei Patrizia Fontana, welche die Pasta auf unsere Bestellung hin frisch produziert und gleich tiefkühlt. Auf unserer Karte finden Sie nicht nur feine und frischzubereitete Köstlichkeiten, sondern auch erlesene Weine aus dem In- und nahen Ausland. Ihre Gastgeberin, Sally, berät Sie gerne und verwöhnt Sie mit einem Hauch englischer Gastfreundschaft.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Sally&Roland Ritschard

Salate

Grüner Blattsalat

mit frischen Kräutern

Fr. 9.50

Gemischter Salat

Bunt gemischt mit gerösteten Nüssen

Fr. 10.50

Himmlische Salatschüssel

Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Ei, Knoblauch-Croutons
gerösteten Nüssen und Parmesan Spähne

Fr. 18.50

mit gebratener Pouletbrust

Fr. 24.00

Hausgemachtes French- oder Kräuter^{VEG} Dressing nach Wahl

Erfrischender Pouletsalat

klein Fr. 15.50

Fr. 22.00

Zartes Pouletfleisch und fein geschnittenes Rohkostgemüse
an einer Kräutervinaigrette auf Blattsalat angerichtet

Suppe

Hausgemachte Hühnerbrühe klein Fr. 9.50

Fr. 12.50

mit Gemüse und feinem Hühnerfleisch und Sesamöl

Pouletspezialitäten für jeden Hunger

Für diese Gerichte verwenden wir ausschliesslich CH-Poulets von Kneuss in Mägenwil, welche vor der Zubereitung zerlegt werden und daher wenig Knochen enthalten. Wählen Sie nach Ihrem Hunger und „Gluscht“ aus:

Austria-Style

In würziger Panade gebacken, mit Honig-Senf Dip und Tartarsauce.

$\frac{1}{4}$	Fr. 21.00
$\frac{1}{2}$	Fr. 27.50

American-Style

ohne Haut, mit einer rauchigen Note, mit BBQ Marinade schonend gegart

$\frac{1}{4}$	Fr. 21.00
$\frac{1}{2}$	Fr. 27.50

Swiss-Style

mit Kräutern gebraten, serviert mit kräftigem Kräuterjus

$\frac{1}{4}$	Fr. 21.00
$\frac{1}{2}$	Fr. 27.50

Zusätzlich $\frac{1}{2}$ Poulet nach Wahl +Fr. 10.00

*Zu unseren Pouletgerichten empfehlen wir Ihnen
Pommes Frites, aus schweizer Anbau oder frisches Gemüse*

Himmlische Spezialitäten

Ribel-Perlhuhnbrust mit Äpfeln  **Fr. 32.50**

Ostschweizer Ribelmais Perlhuhnbrust an feiner Calvadosrahmsauce mit sautierten Rosmarin-Apfelspalten garniert.

Serviert mit Bandnudeln

Entenbrust mit rosa Pfeffer  **Fr. 34.50**

Rosa gebratene Appenzeller Entenbrust an Rotweinsauce mit rosa Pfeffer. Weissweinsorotto und Gemüse als Beilage

Coq au vin Hühnerhimmel  **Fr. 36.50**

Geschmortes Bio Freiland Poulet vom Wendelinhof in Niederwil in kräftiger Rotweinsauce mit sautierten Pilzen und Speck serviert mit hausgemachten Spätzli

Mistkratzerli von Kneuss in Mägenwil  **Fr. 36.50**

Frisch im Ofen mit Kräutern und Knoblauch gebraten, serviert mit einem kräftigen Kräuterjus, kleine Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse. Da frisch zubereitet, bitten wir Sie um ca 30 Minuten Geduld

Poulet Curry **Fr. 29.50**

Feine Pouletbruststreifen in gelber Kokoscurrysauce mit Gemüse, serviert mit Jasmin Reis

Nudeltopf Hühnerhimmel **Fr. 28.50**

Bandnudeln mit gebratenem Entenfleisch und Gemüse an einer raffinierten Sauce

Vegetarisch

Gemüse-Kartoffel Curry ^{VEGAN} **Fr. 23.50**

Reichhaltiges gelbes Kokoscurry mit verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln, serviert mit Jasminreis

Risotto mit Steinpilzen **Fr. 24.00**

Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan

Ravioli al pesto di prezzemolo **Fr. 24.00**

Ravioli mit feiner Auberginefüllung mit fein geschnittenen Zuccini und Cherrie-Tomaten an feinem Petersilien-Pesto

Kindermenü **Fr. 15.00**

Chicken Nuggets, natur gewachsen
Pommes frites und Ketchup
kleine Dessertüberraschung

Fleischdeklaration

	Herkunft
<i>Pouletfleisch</i>	<i>Schweiz CH</i>
<i>Entenfleisch</i>	<i>Schweiz CH</i>
<i>Perlhuhn</i>	<i>Schweiz CH</i>
<i>Bio Poulet</i>	<i>Schweiz CH</i>

Unsere Partner

<i>Braschler's Comestibles Import AG in Zürich</i>	<i>Geflügel, Ostschweizer Geflügel aus Mörschwil</i>
<i>Marinello +Co AG in Zürich</i>	<i>Gemüse, Salate, Früchte und Pilze, Molkereiprodukte</i>
<i>Wendelinhof, Familie Vock in Niederwil</i>	<i>Bio Geflügel</i>
<i>Patrizia Fontana, Italienische Spezialitäten in Zürich</i>	<i>Frische Pasta</i>
<i>Moser's Backparadies in Zürich</i>	<i>Backwaren</i>
<i>Schützengarten in St. Gallen</i>	<i>Bier und alkoholfreie Getränke</i>
<i>Weinkeller Riegger AG in Birrhard</i>	<i>In und ausländische Weine, Grappa</i>
<i>Familie Brändli Wein-und Obstbau in Au am Zürichsee</i>	<i>Zürichseeweine, Spirituosen aus Eigenbrand</i>
<i>Schwarz&Weiss</i>	<i>Kaffee und Tee</i>
<i>Die Showrösterei AG in Aarwangen</i>	

Desserts

Hausgemachte Desserts im Einmachglas

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Mousse au chocolat

Parfait glace Amaretto

Tiramisù

1g mag nümme Portion

Fr. 5.50

2 Glas

Fr. 10.00

3 Glas

Fr. 13.50

Sorbetto Ice Cream aus Zürcher Produktion

Eiscafé

Fr. 10.50

2 Kugeln Eiscaféglace mit Espresso

und Schlagrahm. Mit oder ohne Baileys

Coupe Danmark

Fr. 10.50

2 Kugeln Vanilleglace mit Schokoladensauce

und Schlagrahm

Sorbet „Vieille poire Williams“

Fr. 10.50

Feines Birnensorbet mit Williams Likör

Kugel Glace

Fr. 4.60

Vanille, Eiscafé, Birnensorbet oder Sauerrahm

mit Rahm

Fr. +1.00

Kaffee Hühnerhimmel

Fr. 6.50

Vanilleglace mit einem Espresso Shot