



Der Name Hühnerhimmel steht ganz im Zeichen des "glücklichen Huhns". Darunter verstehen wir eine gewissenhafte Aufzucht der Tiere, deren Schlachtung und Verarbeitung. Aus den anfallenden Karkassen des Geflügels produzieren wir unsererer Saucen, Suppen und Dressings von Grund auf selber und verzichten so auf chemische Geschmacksverstärker.

Bei allem, was nicht wir selber im Haus herstellen können, achten wir beim Einkauf auf eine gute Qualität des Produzenten. Auf unserer Karte finden Sie nicht nur feine und frisch zubereitete Köstlichkeiten, sondern auch erlesene Weine aus der Schweiz und dem 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 <small>H</small>		Fr.10.50
Himmlische Salatschüssel Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Ei, Knoblauch-Croutons gerösteten Nüssen und Parmesan Spähnen <small>ACGH</small>		Fr. 18.50
mit gebratener Pouletbrust		Fr. 24.00
Hausgemachtes French <small>CML-</small> oder Kräuter <small>VEG</small> Dressing nach Wahl		
Erfrischender Pouletsalat	klein Fr. 15.50	Fr. 22.00
Zartes Pouletfleisch und fein geschnittenes Rohkostgemüse an einer Kräutervinaigrette auf Blattsalat angerichtet <small>G</small>		

Suppe

Hausgemachte Hühnerbrühe	klein Fr. 9.50	Fr. 12.50
mit Gemüse und feinem Hühnerfleisch und Sesamöl <small>NLF</small>		

Pouletspezialitäten für jeden Hunger

Für diese Gerichte verwenden wir ausschliesslich CH-Poulets , 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. ACGM

¼

Fr. 21.00

½

Fr. 27.50

American-Style

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

¼

Fr. 21.00

½

Fr. 27.50

Swiss-Style

mit Kräutern gebraten, serviert mit kräftigem Kräuterjus LG

¼

Fr. 21.00



½

Fr. 27.50

Zusätzlich ½ Poulet nach Wahl +Fr. 10.00

Zu unseren Pouletgerichten empfehlen wir Ihnen
Pommes Frites (aus schweizer Anbau) oder frisches Gemüse

Himmlische Spezialitäten

- 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 **CGALF**
- Mistkratzerli**  **Fr.36.50**
Frisch im Ofen mit Kräutern und Knoblauch gebraten, serviert mit einem kräftigem Kräuterjus,
kleinen Bratkartoffeln und gebratenem Gemüse.
Da frisch zubereitet, bitten wir Sie um ca 30 Minuten Geduld **LF**
- Poulet Curry** **Fr. 29.50**
Feine Pouletbruststreifen in gelber Kokoscurrysauce
mit Gemüse, serviert mit Jasmin Reis **DF**

Vegetarisch

- Gemüse-Kartoffel Curry**  **Fr. 23.50**
Reichhaltiges gelbes Kokoscurry mit verschiedenen Gemüsen
und Kartoffeln, serviert mit Jasminreis **F**
- Risotto mit Steinpilzen** **Fr. 24.00**
Weissweinrisotto mit gebratenen Steinpilzen
und Parmesan **GL**
- Kindermenü** **Fr. 15.00**
Chicken Nuggets, natur gewachsen
Pommes frites und Ketchup
kleine Dessertüberraschung **AC**

Die Spargelsaison hat begonnen.

Für unsere Spargelgerichte verwenden wir je nach Marktangebot deutscher oder schweizer weisser Spargel...

Spargelsalat Primavera **klein Fr. 16.50** **Fr. 23.00**
 Ragout von weissen Spargeln, Frühlingszwiebeln und Cherry Tomaten
 an Bärlauchvinaigrette auf Blattsalat angerichtet,
 mit angerösteten Entensalsizwürfeln garniert o

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und kleinen Bratkartoffeln
 mit Fleisch nach Ihrer Wahl: cc

Ribelmais-Pouletbrust Suprême  Fr. 36.00

Appenzeller Entenbrust  Fr. 38.00

Ribelmais Perlhuhnbrust  Fr. 36.00

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE:

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte (Nüsse)
B Krebstier	L Sellerie
C Eier	M Senf
D Fische	N Sesam
E Erdnüsse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen	P Lupinen
G Milch (Laktose)	R Weichtiere

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich

Preise inkl. 7.7% MwSt



Fleischdeklaration

	Herkunft
Pouletfleisch	Schweiz CH
Entenfleisch	Schweiz CH
Perlhuhn	Schweiz CH
Bio Poulet	Schweiz CH

Unsere Partner

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

Desserts

Hausgemachte Desserts im Einmachglas

Panna Cotta mit Fruchtsauce G

Mousse au chocolat CG

Parfait Glace Amaretto CG

Tiramisù ACG

Ig 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 Birnsorbet mit Williams Likör

Kugel Glace

Fr. 4.60

Vanille, Eiscafé oder Birnsorbet
mit Rahm

Fr. +1.00

Kaffee Hühnerhimmel

Fr. 6.50

Vanilleglace mit einem Espresso Shot