

# *Speisen*

**HERMANN'S ECK**

## *Inhaltsverzeichnis*

<b>Motto, Philosophie, Cordon bleus, Pizzas &amp; Spätzli</b>	<b>3</b>
<b>Fleisch- und Wurstwarendeklaration</b>	
<b>Vorspeisen</b>	<b>5</b>
<b>Für Salatgeniesser</b>	
<b>Für unsere kleinen Gäste</b>	
<b>Cordon bleus</b>	<b>7</b>
<b>Fleischgerichte aus der Pfanne</b>	<b>9</b>
<b>Pizzas aus dem Holzofen</b>	<b>11</b>
<b>Pasta à la minute</b>	<b>15</b>
<b>Us Grosis Chuchi</b>	<b>15</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>17</b>
<b>Apfelweine</b>	
<b>Biere</b>	
<b>Kaffee/Tee</b>	

## *Unser Motto*

**Frisch und fein muss es sein – geschmackvoll und gesund!**

## *Unsere Philosophie*

Wir führen ein Restaurant, in dem wir gerne selber essen würden.

Wir sind eine kleine, aber feine Gastronomie im Mattenbach-Quartier, nahe der Altstadt von Winterthur und setzen **Qualität** vor **Quantität**.

Bei uns werden nur frische und ausgewählte Zutaten verwendet und wir sind bestrebt, **Genuss** und **Gesundheit** miteinander zu vereinen.

Wir nehmen eine Portion **Fantasie**, fügen **frische Zutaten** bei und würzen das Ganze mit einer Prise **Bodenständigkeit**.

## *Cordon bleus*

Unsere Cordon bleus werden frisch aus Fleisch vom **Appenzeller Freilandsäuli** und urchigem **Bergkäse** zubereitet.

## *Pizzas & Spätzli*

Unsere Pizzas und Spätzli sind hausgemacht und werden liebevoll aus **Biodinkelmehl** und **Freilandeiern** hergestellt.

Pizzas belegen wir ausschliesslich mit Biomozzarella.

**En Guete wünscht das HermannsECK-Team**

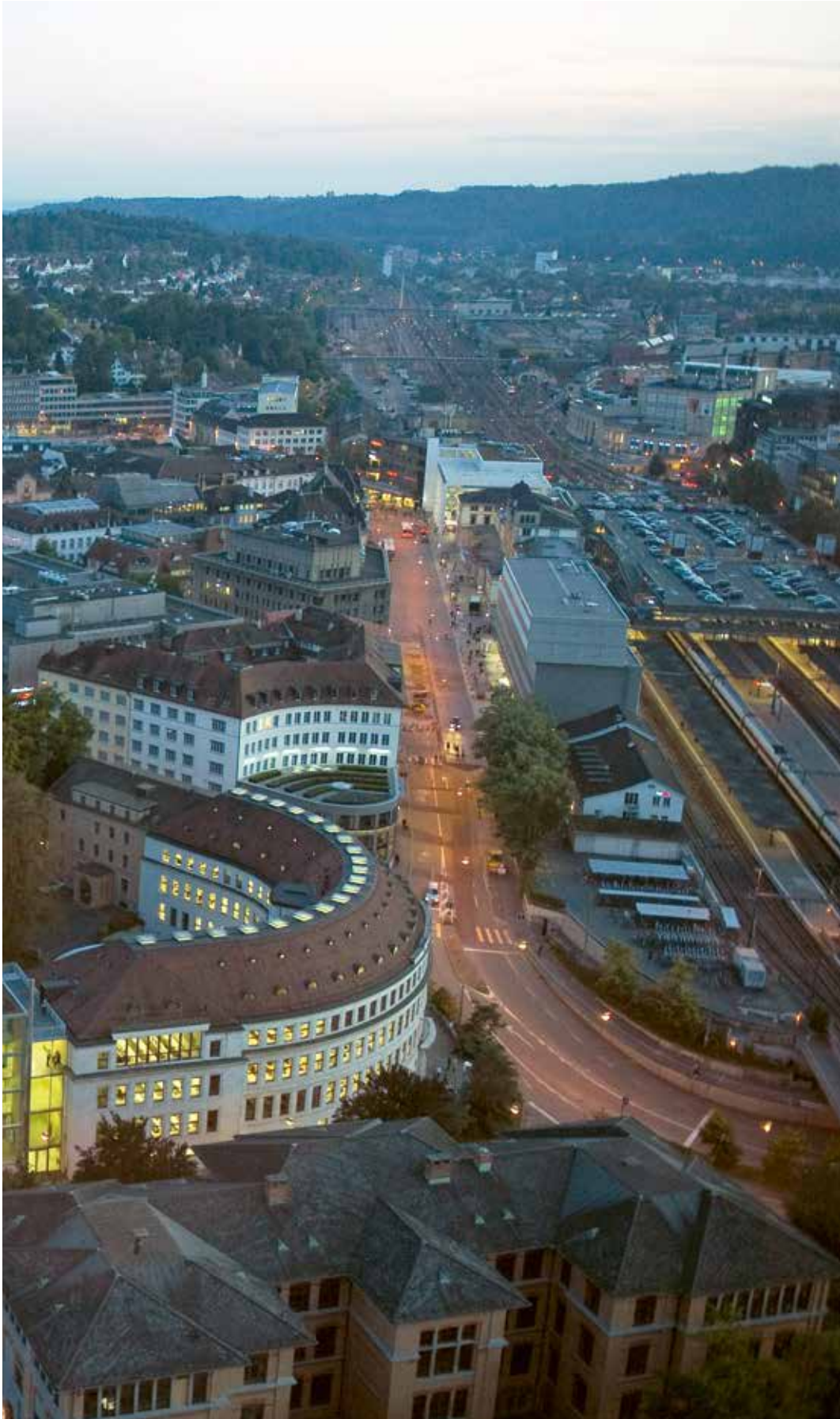
## *Deklaration Fleisch und Fleischwaren, Mehl und Brot*

Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstwaren bei der Metzgerei Danko AG, Aadorf und der Prodega, Winterthur

Schweinefleisch: Appenzeller Freilandsäuli	Rehfleisch: Schweiz, Österreich
Kalbfleisch: Schweiz	Poulet: Schweiz
Rindfleisch: Irland, Uruguay, Paraguay	Wurstwaren: Schweiz
Rindfleisch: Swiss Gourmet Beef	Mehl & Brot: BIO-BECK Lehmann, Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Restaurant **HermannsECK**, Hermannstrasse 15, 8400 Winterthur, +41 52 233 62 88  
alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST



Hauptbahnhof Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelier7.ch

## *Vorspeisen*

<b>BRUSCHETTA</b> mit Tomaten, Olivenöl, Chnobli	8.–
<b>BARCETTA-SCHIFFLI</b> mit Tomaten, Mozzarella, Oregano	8.–
<b>FOCACCIA</b> Bio Dinkel Pizzateig mit Tomatensosse, Chnobli, Olivenöl, Oregano, Parmesan	10.–
<b>GRÜNER SALAT</b>	9.–
<b>GEMISCHTER SALAT</b>	10.–
<b>TOMATENSALAT</b> mit Zwiebeln	9.–
<b>TOMATENSALAT</b> mit Bio Mozzarella	12.–
<b>NÜSSLISALAT</b> mit Freilandeier nach Saison	12.–

## *Für Salatgeniesser*

<b>SALATTELLER HermannsECK</b> mit warmen Schweizer Pouletbruststreifen	23.–
<b>GRIECHISCHER HIRTENSALAT</b>	17.– / 21.–
<b>WURSTSALAT</b> einfach / garniert	13.– / 17.–
<b>WURSTKÄSESALAT</b> einfach / garniert	15.– / 19.–

## *Für unsere kleinen Gäste*

<b>SCHNIPO</b> Schweinsschnitzel, Pommes frites	12.–
<b>POMMES FRITES</b>	8.–
<b>PIZZA MARGHERITA</b> Tomaten und Mozzarella	11.–
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken	12.–



Stadtkirche Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelier7.ch

## *Cordon bleus*

*mit Schweinefleisch vom Appenzeller Freilandsäuli*

<b>APPENZELLER CORDON BLEU</b>	29.–
Haustradition mit Appenzeller und Schinken	
<b>BERNER CORDON BLEU</b>	29.–
Scharfe Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	
<b>ENGELBERGER CORDON BLEU</b>	29.–
Speck, Alpkäse, Zwiebeln	
<b>GENFER CORDON BLEU</b>	29.–
Pouletbrust gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Chnoblikäse	
<b>GLARNER CORDON BLEU</b>	32.–
Rohschinken, Peperoncini, Pfefferkäse, Chnobli und Zwiebeln	
<b>BÜNDNER GORDON BLEU</b>	32.–
Rohschinken, Oliven, Fetakäse	
<b>NEUENBURGER CORDON BLEU</b>	29.–
Schinken, Emmentaler, Ananas	
<b>OBWALDNER CORDON BLEU</b>	29.–
Schinken, Zwiebeln, Bergkäse	
<b>SCHAFFHAUSER CORDON BLEU</b>	29.–
Speck, Peperoni, Appenzeller	
<b>SCHWYZER CORDON BLEU</b>	29.–
Scharfe Salami, Zwiebeln, Paprikakäse, Chnobli	
<b>TESSINER CORDON BLEU</b>	29.–
Schinken, Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikumpesto	
<b>THURGAUER CORDON BLEU</b>	29.–
Scharfe Salami, Peperoni, Gorgonzola	
<b>URNER CORDON BLEU</b>	32.–
Rohschinken, Fetakäse, Tomatenscheiben, Peperoncini	
<b>WALLISER CORDON BLEU</b>	29.–
Schinken, Champignons, Brie-Weichkäse	



Stadthaus Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelierh7.ch

<b>CORDON BLEU WINTERTHUR</b>	29.–
Geräucherter Tösstalerschinken «Natürli» und Tösstalerkäse	
<b>ZUGER CORDON BLEU</b>	29.–
Schinken, Sardellenfilet, Kapern, Raclette	
<b>ZÜRCHER CORDON BLEU</b>	29.–
Schinken, Schnittlauch, Raclette	
<b>BEILAGEN NACH WAHL</b>	Spätzli, Pommes frites, Gemüse oder Salat
<b>ZUSATZ</b>	Rahmsauce 5.–
	Cordon bleu XL 10.–
	Cordon bleu mit Kalbfleisch 15.–

## *Fleischgerichte aus der Pfanne*

<b>WIENERSCHNITZEL</b> vom Kalb	
knusprig paniert und Pommes frites	32.–
<b>ZARTES KALBSPAILLARD</b>	32.–
vom Grill, Kräuterbutter und Pommes frites	
<b>RINDSENTREÔTE 200G</b> , Swiss Gourmet Beef	32.–
Kräuterbutter mit Pommes frites und Saisongemüse	
<b>FITNESSTELLER</b> zartes Schweinsschnitzel vom Appenzeller Freilandsäuli	25.–
auf knackigem Salatteller serviert	
<b>SCHWEINSSCHNITZEL</b> vom Appenzeller Freilandsäuli	26.–
knusprig paniert mit Pommes frites	
<b>SCHWEINSRAHMSCHNITZEL</b>	26.–
mit Butternüdeli an würziger Rahmsauce	
<b>GEBRATENES SCHWEINSSTEAK</b>	28.–
an Whisky-Rahmsauce mit Butternüdeli	
<b>GEBRATENES SCHWEINSSTEAK</b>	28.–
an Steinpilzrahmsauce mit Biodinkelspätzli	



Marktgasse Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelierh7.ch

## *Pizzas aus dem Holzofen*

### *Biodinkelteig mit Biomozzarella*

<b>PIZZA MARGHERITA</b>	17.50
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
<b>PIZZA NAPOLI</b>	19.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano	
<b>PIZZA PROSCIUTTO</b>	19.50
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Oregano	
<b>PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Oregano	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	21.50
Tomaten, Hinterschinken, Champignons, scharfe Salami	
<b>PIZZA GORGONZOLA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano	
<b>PIZZA CALZONE</b>	23.50
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Spiegelei, Oregano	
<b>PIZZA GIULIANO</b>	23.50
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Rohschinken, Oregano	
<b>PIZZA HAWAII</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano	
<b>PIZZA CALABRESE</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano	
<b>PIZZA PEDRO</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Tomatenscheiben, Basilikum, Oregano	
<b>PIZZA AL TONNO</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b>	24.50
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano	
<b>PIZZA FIORENTINA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Spiegelei, Oregano	



Kunstmuseum Winterthur | Reinhart am Stadtgarten

Foto: Jürg Schmid, atelierh7.ch

<b>PIZZA HermannsECK</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Oregano	
<b>PIZZA RUSTICA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Peperoni, Oregano	
<b>PIZZA QUATTRO STAGIONI</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Peperoni, Oliven, Oregano	
<b>PIZZA MAMMA MIA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Broccoli, Spinat, Champignons, Zwiebeln, Chnobli, Oregano	
<b>PIZZA BUTTAFUOCO (sehr scharf)</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, Chnobli, Peperoncini, Oregano	
<b>PIZZA DANIELA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Zwiebeln, Peperoni, Chnobli	
<b>PIZZA POLLO</b>	24.50
Tomaten, Mozzarella, Poulet, Zwiebeln, Chnobli, Peperoncini, Oregano	
<b>PIZZA DIAVOLO</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoni, Oregano	
<b>PIZZA BASILEA</b>	23.50
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Chnobli, Oregano	
<b>PIZZA PIZZAIOLA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Speck, Zwiebeln, Oregano	
<b>PIZZA VEGETARIANA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Broccoli, Spinat, Peperoni	
<b>PIZZA QUATTRO FORMAGGI</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmesan, Oregano	
<b>PIZZA PRIMAVERA</b>	21.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Salami, Gorgonzola, Peperoncini, Oregano	
<b>PIZZA PADRONE</b>	25.50
Tomaten, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons, Peperoncini, Zwiebeln, Chnobli, Oregano	



Judd-Brunnen Steinberggasse Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelier7.ch

## *Pasta à la minute*

<b>SPAGHETTI HermannsECK</b> Kalbfleisch, Chnobli, Peperoncini, Rahmsauce	26.–
<b>SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINI</b> Cherrytomaten und frischem Basilikum	19.–
<b>SPAGHETTI CARBONARA</b> Speck, Ei, Zwiebeln, Rahm, Parmesan	23.–
<b>SPAGHETTI ALLA NONA</b> Champignons, Schinken, Zwiebeln, Chnobli, Rahmsauce	23.–
<b>SPAGHETTI ALL'AMTRICIANA</b> Speck, würzige Tomatensosse, Zwiebeln, Peperoncini	23.–

## *Us Grosi's Chuchi*

*Eusi Spätzli werdet us Biodinkelteig herstellt*

<b>SPÄTZLI-TRAUM WINTERTHUR</b> Brateni Huusspätzli anere Steipilzrahmsosse mit Chalbfleisch	32.–
<b>CHÄSSPÄTZLI</b> huusgmacht Biodinkelspätzli mit Bölleschweissi, Chäs und Öpfelmues	26.–
<b>BERGLER GMÜESGRATIN</b> Biodinkelspätzli, Spinat, Rüebli, Broccoli, Champignons, Zucchini, mit feinem Chässösseli überbache	26.–
<b>SPÄTZLI NONNA</b> sälbergmacht Spätzli mit Speck, Champignons und Tomatensosse im Holzofe überbache	26.–
<b>SPÄTZLI AL FORNO</b> Huusspätzli mit Rahmsosse, Schinken, Zwiebeln und Chnobli im Holzofen überbache	26.–
<b>SPÄTZLI ANNI</b> Huusspätzli mit Gmües und Chäs im Ofen überbache, mit Speckstreife beleit, dazue Öpfelmues	26.–
<b>SPÄTZLI VRENELIS GÄRTLI</b> Brateni Spätzli nach Huusrezept mit schwiizer Pouletbrüschli, Chnobli, Champignons und Rahmsosse	28.–
<b>GESCHNETZELTES VOM RIND</b> an Whiskyrahmsosse mit eusne Biodinkelspätzli	28.–



Eulachpark Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelierh7.ch

## *Mineralwasser / Tafelgetränke*

Appenzell Mineral, Coca Cola, Ice Tea, Citro, Rivella Rot, Shorley, Möhl	30 cl	4.00
Appenzell Mineral, Coca Cola, Ice Tea, Citro, Rivella Rot, Shorley, Möhl	50 cl	5.00

## *Flaschen*

Cola Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella Blau	33 cl	5.00
Sinalco	33 cl	5.00
Appenzell Mineral laut/leise	50 cl	6.00
Fever Tree Tonic	20 cl	5.00
Orangensaft Michel	20 cl	5.50

## *Apfelweine*

Möhl Trueb Bügelflasche (alkoholfrei)	50 cl	6.00
Möhl Trueb Bügelflasche	4 % 50 cl	6.00

## *Bier*

Appenzeller vom Fass: Herrgöttli	5 % 25 cl	3.80
Appenzeller vom Fass: Stange	5 % 30 cl	4.50
Appenzeller vom Fass: Grosses	5 % 50 cl	6.50
Appenzeller Sonnenwendling (alkoholfrei)	0 % 50 cl	6.00
Haldengut Hell, Lager (Flasche)	5 % 58 cl	6.30
Chopfab Amber	5.4 % 33 cl	6.00
Goldmännli	5.4 % 33 cl	6.00
Appenzeller Weizenbier, naturtrüb (hell)	5.5 % 50 cl	6.80
Schneider Weisse, Weizenbier, hell	5 % 50 cl	6.80
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	0.5% 50 cl	6.80

## *Kaffee / Tee*

Kaffee/Espresso		4.50
Doppelter Espresso		6.00
Cappuccino		6.00
Kaffeefertig / Kaffeelutz		6.50
Corretto Grappa / Corretto Cognac		6.50
Bio Sirocco Tee		5.00
Tee-Rum	20 cl	6.50
Ovo/Schoggi kalt oder heiss		4.50
Latte Macchiato		5.00



Goldenberg Winterthur

Foto: Jürg Schmid, atelierh7.ch



# HERMANNNS ECK