



Speisen

HERMANNNS ECK

Inhaltsverzeichnis

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

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

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	

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

Vorspeisen

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

Für Salatgeniesser

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

Für unsere kleinen Gäste

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

Cordon bleus

mit Schweinefleisch vom Appenzeller Freilandsäuli

APPENZELLER CORDON BLEU	28.–
Haustradition mit Appenzeller und Schinken	
BERNER CORDON BLEU	29.–
Scharfe Salami, Zwiebeln, Gorgonzola	
ENGELBERGER CORDON BLEU	28.–
Speck, Alpkäse, Zwiebeln	
GENFER CORDON BLEU	28.–
Pouletbrust gefüllt mit Spinat, Zwiebeln, Chnoblikäse	
GLARNER CORDON BLEU	29.–
Rohschinken, Peperoncini, Pfefferkäse, Chnobli und Zwiebeln	
BÜNDNER GORDON BLEU	29.–
Rohschinken, Oliven, Fetakäse	
NEUENBURGER CORDON BLEU	28.–
Schinken, Emmentaler, Ananas	
OBWALDNER CORDON BLEU	28.–
Schinken, Zwiebeln, Bergkäse	
SCHAFFHAUSER CORDON BLEU	28.–
Speck, Peperoni, Appenzeller	
SCHWYZER CORDON BLEU	29.–
Scharfe Salami, Zwiebeln, Paprikakäse, Chnobli	
TESSINER CORDON BLEU	28.–
Schinken, Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikumpesto	
THURGAUER CORDON BLEU	28.–
Scharfe Salami, Peperoni, Gorgonzola	
URNER CORDON BLEU	29.–
Rohschinken, Fetakäse, Tomatenscheiben, Peperoncini	
WALLISER CORDON BLEU	29.–
Schinken, Champignons, Brie-Weichkäse	

CORDON BLEU WINTERTHUR	29.–
Geräucherter Tösstalerschinken «Natürli» und Tösstalerkäse	
ZUGER CORDON BLEU	29.–
Schinken, Sardellenfilet, Kapern, Raclette	
ZÜRCHER CORDON BLEU	28.–
Schinken, Schnittlauch, Raclette	
BEILAGEN NACH WAHL	Spätzli, Pommes frites, Gemüse oder Salat
ZUSATZ	Rahmsauce 5.–
	Cordon bleu XL 10.–
	Cordon bleu mit Kalbfleisch 10.–

Fleischgerichte aus der Pfanne

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

Pizzas aus dem Holzofen

Biodinkelteig mit Biomozzarella

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

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

Pasta à la minute

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

Us Grosi's Chuchi

Eusi Spätzli werdet us Biodinkelteig herstellt

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

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