Vorspeisen & Salate

Grüner Salat «gemischte Blattsalate»	**8.5**
Kleiner Salat → Menüblattsalat in der kleinen Schale	**7**
Blattsalat nach «Grossmutter-Art» mit gerösteten Brot- und Speckwürfel	**11**
Gemischter Salat „Heimat“ – hausgemachte gemischte Salate	**11**
Tomatensalat mit Zwiebeln an italienischer Salatsauce	**8.5**
Lauwarmer Speck-Krautsalat „mega-fein“	**10.5**
Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei (erhältlich ab September bis April)	**11.8**
Tomatensalat Mozzarella → auf Verlangen mit gehackten Zwiebeln	**10.5**

Folgende Salatsaucen zur Wahl:

- **Italienische**
- **Französische**

Suppen

Bouillon «Celestine» mit hausgemachten Flädli	**9.5**
Champignonsrahmsuppe	**9.5**
Tomatencrème-Suppe mit Schlagrahmhaube	**9.5**
Knoblauchcrème-Suppe	**9.5**
Tagessuppe – fragen Sie den Service	**6.5**

Der Geheimtipp

Beefsteak Tatare mit Toast und Butter **– grosse Portion***	**29.5**
Beefsteak Tatare mit Toast und Butter – kleine Portion* Vorspeise-Portion	**22.5**

*auf Wunsch scharf gewürzt und mit Cognac, Whisky + 3.00

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Restaurant Heimat • Martina Meier • Steinmürlistrasse 66 • 8953 Dietikon • restaurantheimat.ch
Preise (2020) in CHF • inkl. 7.7%MwSt • CHE-113.274.866 MWST
Saal bis 100 Pers • In 4. Generation seit 1900 • **Montag Wirtesonntag**

Heimat – Spezialitäten

Aus der Fischzucht Bremgarten Aargau, Thomas Rüppel 39.5
Saiblingfilet Sauce Tartare & Bratkartoffeln und Blattspinat

Pizzaschnitzel Heimat- Paniertes Schweinsschnitzel 160g mit Mozzarella, 31.5
Champignons, Tomatensauce, Schinken, Zwiebeln überbacken und Pommes frites

Schweinssteak 200g „Schweizer-Art“ 30.5
an Champignonsrahmsauce, hausgemachte Spätzli und tolle Gemüsebeilage

Cordon bleu hausgemacht vom Kalb mit Pommes frites & Gemüsegarnitur 40.5

Cordon bleu - hausgemacht vom Schwein mit Pommes frites & Gemüsegarnitur 32.5

Rahmschnitzel Heimat vom Schwein 160g mit frischen Champignons & Nudeln 26.5

Heisser Himalaya-Stein mit CH-Fleisch

Menüblattsalat zur Vorspeise
serviert mit Cocktailsauce, Barbequesauce, Sauce Tartare & Pommes frites–Schale

Bitte beachten Sie 30 Minuten Wartezeit bis der Stein heiss ist

Rindsfilet 200g	**54**
Lady's Rindsentrecôte 200g	**40.5**
Men's Rindsentrecôte 250g	**46.5**
Schweinsnierstück 300g	**32.5**

Pfeffersteak Rindsentrecôte 200g an Pfeffersauce und Pommes frites, Gemüsegarnitur 39.5

Rindsentrecôte 200g hausgemachte Kräuterbutter, Spätzli und Gemüsegarnitur 39.5

Rindsfilet 200g mit Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüsegarnitur 49.5

Rindsfiletwürfel Stroganoff 160g mit hausgemachten Spätzli 40.5

Fitness-Teller Alpsteiner Pouletbrüstli & Orangenscheiben 25.5
mit bunter Salatgarnitur **oder Gemüsegarnitur**

Walking-Teller Kalbschnitzel natur 140g mit toller Gemüsegarnitur 32.5

Lady-Teller paniertes Kalbschnitzel 80g Pommes frites, Menüblattsalat separat 30.5

Wienerschnitzel original 160g vom Kalb, Salatschüsserl an Kürbiskernöl-Salatsauce 38

Kalbgeschnetzeltes 160g Zürcher-Art an frischer Champignonsrahmsauce & Rösti 37.5

Neuseeländisches Lammentrecôte 180g an Kräutersauce (ab September 2020) 40.5
Bärlauchspätzli, Gemüsegarnitur

Riz Casimir Kalbfleischstreifen 160g Currysauce im Reisring mit Früchten & Banane 40.5

Regula's Kalbspiccata mit Tomatenspaghetti 38

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Restaurant Heimat • Martina Meier • Steinmürlistrasse 66 • 8953 Dietikon • restaurantheimat.ch
Preise (2020) in CHF • inkl. 7.7%MwSt • CHE-113.274.866 MWST
Saal bis 100 Pers • In 4. Generation seit 1900 • **Montag Wirtesonntag**

Klassiker – Festlich am Tisch tranchiert und serviert

Doppeltes Rindsentrecôte 500g an Orangen-Pfefferhollandaise Kartoffelkroketten und Grilltomate & kleiner gemischter Salat	**49.5** pro Person
Château Briand «ein Klassiker» 2-Gang Gericht ab 2 Personen Doppeltes Rindsfilet (300g pro Person) an feiner Sauce Béarnaise, reichhaltiges Gemüsebouquet und Beilage nach Wahl	**60.5** pro Person

Vegetarische Gerichte

Gebackene Bananen an Currysauce im Reis-Ring	**24.5**
Grosse Rösti mit Butter zubereitet und mit zwei Spiegeleier	**16.5**
Bärlauchspätzli mit Gemüsestreifen in heisser Butter	**20.5**
Grosser Gemüse-Teller mit hausgemachten Spätzli	**22.5**
Grosser Gemüse-Teller nur mit Gemüsegarnitur ohne Stärkebeilagen	**24.5**
Spaghetti napoli an feiner Tomatensauce	**16.5**

Vegane Gerichte V+

Veganer Rösti hausgemachte Rösti gebraten mit Erdnussöl mit Salz und Pfeffer begleitet von Gemüse zubereitet mit Olivenöl, Salz und Pfeffer	**20.5**
Gemüsekartoffelschnitzel mit Randenhummus (Kicherebsenbasis) und Olivenöl-Grillgemüse+	**24.5**

Kinder-Menüs

Pluto - paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites & Ketchup	**15**
Schneewittchen - Spätzli an Champignonsrahmsauce, Rüebligemüse	**12.5**
Chicken Nuggets 6 Stk - Sauce Tartare und mit Pommes frites	**16.5**

Beilagen «Extra»

Nudeln oder Reis	5
Pommes frites	6.5
Rösti	6.5
Kroketten	6
Bratkartoffeln	5.5
Spätzli hausgemacht	6
Gemüse-Beilage klein	6.5
Gemüse-Beilage gross	9.5
Gemischter Salat	11
Tomatensalat Mozzarella	10.5

Saucen «Extra»

Champignons-Rahmsauce	4
Cocktailsauce	3
Kräuterbutter hausgemacht	3
Pfeffersauce	4
Sauce Béarnaise	4.5
Sauce Tartare	3

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Restaurant Heimat • Martina Meier • Steinmürlistrasse 66 • 8953 Dietikon • restaurantheimat.ch
Preise (2020) in CHF • inkl. 7.7%MwSt • CHE-113.274.866 MWST
Saal bis 100 Pers • In 4. Generation seit 1900 • **Montag Wirtesonntag**

Einfach und Beliebt

Wir verwenden nur Schweizer Geflügel, Fleisch und Wurstwaren und Super Schweizer Eier

Rindssauerbraten „Heimat“ Hausgemachte Spätzli und Gemüsegarnitur	**26.5**
Schnitzel paniert 160g vom Schwein, Pommes frites und Gemüsegarnitur	**26.5**
Pouletflügeli 5 Stk. Cocktailsauce & bunte Salatgarnitur	**21.5**
Pouletflügeli 5 Stk. Cocktailsauce & Pommes frites	**20.5**
Portion Pouletflügeli Cocktailsauce 5 Stk. ohne Beilagen	**15.5**
Chicken nuggets. 10 Stk Sauce Tartare und Pommes frites	**21.5**
Grosse Speckrösti mit zwei Spiegeleier	**19.5**
Fleischkäse gebraten mit zwei Spiegeleier, Pommes frites	**19.5**
Käsefondue 250g pro Person – jeweils ab 2 Personen das ganze Jahr hindurch	**29.5**
Heimat-Käseschnitte mit Schinken und Speckstreifen und Spiegelei	**19.5**
Schweinswurst - Paar Brot und Senf	**7.5**
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce und Rösti	**20.5**
Kalbsbratwurst Zwiebelsauce und Pommes frites	**19.5**
Pommes frites Portion	**9.5**
Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen an Rahmsauce	**19.5**
Spaghetti Bolognese nur mit Rindfleisch“	**19.5**
Spaghetti napoli (Tomatensauce)	**16.5**
Assortierte kalter Fleischteller mit Käse, garniert, Hausbrot und Butter 200g	**26.5**
Kalte Platte assortiertes Fleischaufschnitt mit Käse, Hausbrot und Butter reichhaltig für 2 Personen oder auch für mehrere zum Naschen	**46**

Brötli und Salate

Schinken- oder Salami oder Fleischkäse Hausbrot-Sandwich mit Butter und Gurke 6.5
Bündnerfleisch-Hausbrot-Sandwich mit Butter und Gurke 9.5
Salat-Teller mit Ei - schön und gross 19.5
Grosser Tomatensalat mit Mozzarella 19.5

Wurstsalat	einfach	**13.5**	garniert	**18.5**
Wurst-Käse-Salat	einfach	**14.5**	garniert	**19.5**
Thonsalat	einfach	**15.5**	garniert	**20.5**

Für Allergiker: Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten