

An impressionistic painting of a large tree with a thick, dark brown trunk and a canopy of vibrant autumn foliage in shades of yellow, orange, and green. The background is a textured, light blue sky with soft, painterly brushstrokes. The overall style is expressive and artistic.

garten bar restaurant
hecht
gemeinsam genuss zelebrieren

FRÜHLING

2024

BURLEGIGER

Burlegiger

Im alemannischen Sprachraum gibt es viele gar sonderbare Wortkonstruktionen – und in den Weinbaugebieten von Südbaden, dem Elsass und der Nordschweiz finden sich in der Weinfachsprache geradezu exotische Mundartbezeichnungen. Viele von ihnen sind im Laufe der Zeit vom modernen Weinfachjargon verdrängt worden oder aber einfach untergegangen – und in Vergessenheit geraten. Es lohnt sich aber, in der Truhe der Vergessenheit zu kramen und nach etwas Aussergewöhnlichem zu suchen. Dabei fällt die alte alemannische Weinbezeichnung «Burlegiger» ins Auge, ein Begriff, den die Weinbauern bei der Degustation fremder Weine gerne für Produkte benutzten, die ihnen partout nicht mundeten. Diese Bezeichnung ist im Laufe der Zeit umgangssprachlich verformt worden, denn ihr liegt ursprünglich der Satz «pour le Giger» zugrunde. Doch was bedeutet das Gemisch aus französischen und alemannischen Wörtern? Und was hat das alles mit einem schlechten Wein zu tun? «Pour le» heisst bekanntlich «für die/den ...» – und «Giger» ist das alemannische (mhd) Wort für «Geiger», sodass der Satz übersetzt «Für die Geiger» heisst.

Mit dem Weingut Hedinger in Wilchingen (Kanton Schaffhausen) schätzen wir uns glücklich, einen Paten für unseren «**Burlegiger**» gefunden zu haben.

Burlegiger, Pinot Noir, Fr. 43. –
Burlegiger, Riesling-Sylvaner, Fr. 39. –
Burlegiger, Ciel-de-Perdrix, Fr. 39. –



Doch das liefert immer noch nicht die ganze Erklärung und bedarf einer weiteren Erläuterung: Wenn in den alemannischsprachigen Weinbaugebieten in alter Zeit Hochzeiten oder andere Feste gefeiert wurden, spielte in der Regel eine Geigenmusik zur Unterhaltung auf. Beim Ausschank des Weines unterschied der Patron des Hauses, welcher Wein für die Festgäste und welcher für die Musik (also für die Geiger) bestimmt war. Während den Gästen der beste Hauswein, der «Stägli-Wii», verabreicht wurde, erhielten die Musikanten den minderen. Das war i.d.R. der «aagmachte» Alltagswein (hergestellt aus Traubentrester, der, mit Zuckerwasser versetzt, erneut vergoren wurde) und der auch mit zur Arbeit in den Rebberg und aufs Feld genommen wurde. Aber natürlich ist der «Burlegiger» im «Hecht» nicht zweitklassig, sondern er ist ein vollmundiger Wein bester Qualität. (H. R.)



SAISONKARTE

Saisonkarte

Vorspeisen

Spargel-Papaya-Salat (vegan)	14.50
Spargelcrèmesuppe	10.50
Flammkuchen klassisch mit Crème fraîche, Speck und Zwiebel	18.50
Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise	17.50/26.50
Portion Bündner Rohschinken	6.00
Portion Neue Kartoffeln	3.50

Hauptgerichte

Fisch

Lachs «en papillote»	38.50
Salzkartoffeln und Spargel	

Fleisch

Flanksteak mit Kräuterbutter oder mit Orangenhollandaise	42.50
Frühlingsgemüse	

Vegetarisch

Hausgemachte Spargelravioli an Bärlauchbutter	20.50/25.50
Spargelrisotto	18.50/23.00

Dessert

Crêpes	12.50
Rhabarberkompott und Vanilleglace	
Erdbeer-Schichtdessert im Glas	13.50
Hausgemachtes Gurkensorbet mit Gin	12.50

Zusätzliche Beilage	6.00
Zusätzliches Gedeck	3.50

VORSPEISEN

Fisch und Fleisch

Rindstatar an hausgemachter rassiger Sauce	24.50/32.50
Crevetten an Cocktailsauce, Avocado	16.50
Avocado-Rauchlachs-Ei-Trilogie, gebacken	17.50

Salate

Kleiner grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	9.50
Burrata mit Tomaten und Speck	13.50

Suppen

Burlegiger-Crèmesuppe (Weissweinsuppe)	12.50
Rindsbouillon mit Griessnocken	12.50

Warme Vorspeisen

Ziegenkäse grilliert mit Zucchetti und Blattspinat	16.50/23.00
Burrata paniert auf Tomaten-Coulis	16.50

Haben Sie Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder möchten Sie mehr über die Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte erfahren? Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

HAUPTGÄNGE

Fisch

Fischknusperli «Hecht-Style»	27.50
Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse	
Eglifilet gebraten	35.50
Mandelbutter, Kartoffeln und Spinat	
Zanderfilet gebraten	39.50
Kessler-Sekt-Sauce, Risotto und Gemüse	

Fleisch

Pouletspiessli vom Grill mit BBQ-Sauce	27.50
Pommes frites und Gemüse	
Mistkratzerli in Kräutermarinade	32.50
mit Brandy flambiert, Pommes frites und Gemüse	
Schnitzel paniert vom Schwein	26.50
Pommes frites und Gemüse	
Cordon bleu vom Schwein	31.50
Pommes frites und Gemüse	
Cordon bleu vom Schwein zusätzlich gefüllt mit Spinat	34.50
Pommes frites und Gemüse	
Kalbspillard an Zitronensauce	45.50
Wildreis und Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce	36.50
Butterrösti	
Kalbsleberli geschnetzelt	36.50
Butterrösti	
Wiener Schnitzel	41.50
Pommes frites und Preiselbeeren	

Zusätzliche Beilage	6.00
Zusätzliches Gedeck	3.50

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

DESSERT *Dessert*

Crema catalana	11.50
Schokoladenmousse, klassisch	11.50
Apfelstrudel, hausgemacht Vanilleglace oder Vanillesauce	10.50
Coupe Dänemark 2 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	10.50
Eiskaffee, hausgemacht	9.50/12.50
Coupe Michèle Passionsfrucht, Cassis, Eiercognac und Rahm	11.50
Colonel Zitronensorbet mit Wodka	9.50
Royal Cassissorbet mit Kessler Sekt	9.50
Glace Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Eiercognac, Caramel, Espresso-Krokant	
Sorbet Limone, Passionsfrucht, Cassis	
Pro Kugel	3.80
Zusätzlich mit Rahm	1.80
Sauce	2.50
Saisondessert	
Crêpes Rhabarberkompott und Vanilleglace	12.50
Erdbeer-Schichtdessert im Glas	13.50
Hausgemachtes Gurkensorbet mit Gin	12.50

WEINE *Weine*

Schaumweine	1 dl	5 dl	7,5 dl
Kessler Sekt brut Esslingen am Neckar, Deutschland	8.00		52.00
Kessler Sekt rosé Esslingen am Neckar, Deutschland	8.00		52.00
Weissweine			
<i>Schweiz</i>			
Burlegiger Riesling-Sylvaner	8.00	39.00	
Pinot Gris Hedinger Weingut & Kellerei, AOC Schaffhausen	8.00		52.00
Sauvignon blanc Nadine Saxer, AOC Zürich			59.00
Räuschling Zweifel 1898, AOC Lattenberg Zürichsee	6.80		46.00
Sauvignon blanc Zweifel 1898, AOC Lattenberg Zürichsee	8.50		59.00
Terre Alte Bianco Gialdi SA, Merlot, DOC Ticino			52.00



WEINE *Weine*

Weissweine

1 dl 5 dl 7,5 dl

Italien

Langhe Arneis

Prunotto, DOC Piemont

56.00

Sauvignon blanc

Tenuta Luisa, DOC Friuli

7.50

49.00

Villa Antinori – Pinot blanc

Marchesi Antinori, IGT Toscana

8.00

52.00

Frankreich

Sancerre blanc

Nicolas Idiart, Vinon, France

59.00

Chardonnay Bourgogne

Domaine Michel Bouzereau, Côte de Beaune

74.00

Spanien

Verdejo «Finca Montepedroso»

DO, Rueda

7.50

51.00

Roséweine

1 dl 5 dl 7,5 dl

Schweiz

Rosé im «Steinkrug»

Zweifel 1898, Zürich

56.00

Burlegiger

Œil-de-Perdrix

8.00

39.00

Frankreich

Miraval Rosé AOC

Pitt & Perrin, AOC Côtes de Provence

8.50

57.00

Rotweine

1 dl 5 dl 7,5 dl

Schweiz

Burlegiger

Pinot Noir

9.00

43.00

Pinot Noir

Nadine Saxer, Nobler Blauer

9.50

63.00

Terre Alte Rosso

Gialdi SA, Merlot, DOC Ticino

7.50

49.00

Italien

Ripasso Valpolicella

Collezione di Famiglia, Cantina Tinazzi, DOCG

62.00

Ardore, Merlot-Cabernet

Tenuta Vallocaia, IGT Toscana

8.50

56.00

Brunello di Montalcino

Castello Banfi, DOCG Toscana

75.00

Villa Antinori Riserva

Marchesi Antinori, DOCG Chinati Classico

72.00

Insoglio del Cinghiale

IGT Toscana, Tenuta di Biserno

9.50

63.00

Südtirol

Cabernet Riserva

DOC Alto Adige, Alois Lageder

8.50

58.00

Alle Preise in Fr., inkl. MWST.

WEINE *Weine*

Rotweine

1 dl 7,5 dl

Frankreich

Calice de Faugères

11.50 79.00

Grand Cru, Château Faugères St-Émilion

Chorey-les-Beaune Chapitre

99.00

Bourgogne, Domaine Tollot-Beaut

Spanien

Antidoto

9.00 62.00

DO Ribera del Duero, Bodegas Antidoto

Solar de Mendieta, Reserva

71.00

Tempranillo, DO Rioja

Mauro, Tierra del Castilla y León

89.00

Tempranillo-Syrah, Bodegas Mauro, Tudela de Duero

Dessertwein

Kritt-Gewürztraminer

9.80 68.00

AC Alsace, Domaine Marc Kreydenweiss

GETRÄNKE

Getränke

Trend-Apéritif

Kessler Sekt brut und rosé 8.00

Weisswein gespritzt süss oder sauer 8.50

Hugo, Aperol Spritz und weitere Spritz 10.50

Campari Orange, Gin Tonic, Cuba Libre und weitere Longdrinks 12.00

Bier vom Fass

Usterbräu Original 3 dl/5 dl 5.00/7.00

Flasche

Appenzeller Weizenbier 5 dl 7.50

Appenzeller Sonnwendig 3,3 dl alkoholfrei 5.20

Oberländer Weizen 5 dl 7.50

Oberländer Weizen 3,3 dl alkoholfrei 5.20

Suure Moscht

Möhl 5 dl mit oder ohne Alkohol 6.00

Mineralwasser

Passugger 47 cl/77 cl mit oder ohne Kohlensäure 6.50/9.50

Allegra 47 cl/77 cl mit oder ohne Kohlensäure 6.50/9.50

Softgetränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 3,3 dl 5.00

Shorley 3,3 dl 5.00

Fuse Tea Lemon 3,3 dl 5.00

Rivella rot, Rivella blau 3,3 dl 5.00

Tonic, Bitter Lemon 2 dl 5.00

San Bitter 1 dl 5.00

Pfäffikerwasser

Hahnenburger 0,5 l/1,0 l 2.50/5.00

Chronik

HECHT-CHRONIK

Erste Wirtschaft in Pfäffikon

Die früheste schriftliche Kunde eines Gasthauses an dieser Stelle erwähnt der Steuerrodel von 1463 mit Hensly (Hans) Tobig als Besitzer und Wirt. 1595 bewilligte der Rat von Zürich für Pfäffikon drei Tavernen (Gasthäuser mit Rechten und Pflichten): «Hecht», «Krone» und «Löwen» (heute «Zur alten Post»). Der Name «Hecht» erscheint ein erstes Mal in einer Rechnung der Landvogtei Kyburg von 1596. Nach einem Brand zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurde das Haus in der heutigen Form neu gebaut, mit Mansardendach, Gästezimmern und einer konsolengestützten Türüberdachung. 1832 wurde das Wirtshausschild als Zeichen einer würdevollen Absteige angebracht. Es verlieh der Taverne eine behäbige Note. In der über 500-jährigen Geschichte des «Hecht» gab es unzählige Wirte- und Besitzerwechsel, die alle verbrieft sind. Die bis heute bekannteste Wirte- und Besitzerfamilie ist die Familie Emil und Kunigunde Leemann, welche den «Hecht» von 1899 bis 1946/48 führte. Deren Söhne Emil und Ruedi waren Fischer und Bootsbauer am Pfäffikersee, sie führten die Fischzucht und die Bootswerft. Seit 2017 ist der Gasthof «Hecht» mit der einladenden Gartenwirtschaft im Besitz der Familie Schellenberg. Er wurde von Grund auf renoviert und bietet in heimeliger Ambiance einen gutbürgerlichen Treffpunkt.

Der General im «Hecht»

Wie ein Lauffeuer verbreitete sich am 19. November 1941 im Dorf die Kunde, dass der General in Pfäffikon anwesend sei. «Dä Gäneral isch im Hächt abschtyge.» General Guisan besuchte in Begleitung von Oberstdivisionär Lardelli die Manöver in der Ostschweiz und beehrte Pfäffikon mit einem gut einstündigen «Verpflegungsbesuch» im «Hecht». Ein junger «Eidgenosse» soll sogar zu Hause seine Trommel geholt und dem General einen eigenen kleinen Wirbel vorgeführt haben. Eine einmalige Ehre für die Leemanns und unser Dorf. Ein Bild dieses hohen Besuchs hängt noch heute in der Eingangspartie des «Hecht».

Pfäffikon, 25. September 2020, eb





Servietten, Tischläufer und Tischtücher werden für uns von der Stiftung Palme in Pfäffikon gewaschen und gebügelt.

« p a l m e »
FÜR UND MIT MENSCHEN

Palmer EVENTS

Unsere aktuellen Events publizieren wir für Sie auf unserer Website: gasthof-hecht.ch



Gasthof «Hecht» präsentiert die älteste Sektkellerei Deutschlands:

KESSLER SEKT

KESSLER BRUT

Flaschengärung (Champagnerverfahren)
Dezenter Duft nach Äpfeln, Birnen und Blüten
Lebendig, fein ausbalanciert, mit frischer dezenter Säure

KESSLER ROSÉ

Flaschengärung (Champagnerverfahren)
Fruchtaromen, dominiert von Erdbeeren, Waldhimbeeren, zarte Frucht, fein ausbalanciert

1 dl Fr. 8.00
7,5 dl Fr. 52.00



Gerne dürfen Sie unseren Sekt unter www.kessler-sekt.ch für daheim oder im Büro bestellen.
info@punchline.ch

Das Team vom Gasthof Hecht freut sich auf Ihren Besuch.

Für Reservationen kontaktieren
Sie uns telefonisch oder via Mail:
+41 44 950 11 55
info@gasthof-hecht.ch



Gasthof Hecht, Ruth Michèle Schellenberg
Usterstrasse 8 | 8330 Pfäffikon ZH | T +41 44 950 11 55
info@gasthof-hecht.ch | www.gasthof-hecht.ch

garten bar restaurant
hecht
gemeinsam genuss zelebrieren