

Stadt Käserei

UND RESTAURANT

ABENDKARTE

AB 18.00 UHR

Alles Käse oder was?

In der Stadtkäserei produzieren wir Käse aus der Bio Milch der Jersey-Kühe vom Burger's Hof, einem Pachtbetrieb der Stadt Zürich mit 100% nachhaltiger Grasfütterung.

Dass die Milchprodukte aus eigener Produktion auf unserer Speisekarte stehen, versteht sich von selbst. Doch damit nicht genug: Wir verwerten 100% des Rohstoffs Milch. So finden nebst Käse auch deren Nebenprodukte wie Molke, Ricotta und Milchserum den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas. Wir machen Brot aus Molke, unsere eigene Milchserumlimonade und vieles mehr.

Neben unseren eigenen Produkten verarbeiten wir ausgewählte Käse aus der Schweiz.

ABENDMENÜ

Carpaccio vom Randen Trio

mit Geissfrischkäse, Portulak, eingelegten schwarzen Nüssen und geräucherter laktosefreier Crème fraîche

-

Pastinakencrème Suppe

Pastinakencrème Suppe mit Umami Senf, Apfel und knusprigen Blauen St. Galler-Chips

-

Kalbskopfbäggli

Schonend geschmortes Kalbskopfbäggli mit kräftigem Ribera del Duero Jus auf Kartoffel-Selleriepüree, Wurzelgemüse und geriebenem Meerrettich
oder

Auberginen Ravioli by Tobias Buholzer

mit gebratenen Artischocken und geschmortem rotem Chicorée und Orangenfilets dazu zerlassene, vegane Salbeibutter

-

Zitronentarte

mit Ricotta und geflammtes Baiser
oder

Käsevariation

mit hausgemachtem Fruchtebrot, Grappatrauben, Nüssen & Chutneys

4-Gang Fleisch 74 / 4-Gang Vegi 64

5-Gang Fleisch 86.5 / 5-Gang Vegi 76.5

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region.

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HAUPTGÄNGE

- Kalbskopfbäggli** 🍷 42
Schonend geschmortes Kalbskopfbäggli mit Ribera del Duero Jus auf Kartoffel-Selleriepüree, Wurzelgemüse und geriebenem Meerrettich
- Cordon bleu** 42
feinstes Kalbsschnitzel, würziger Bündner Alpkäse und Bündnerfleisch mit Züri Frites und Krautsalat
- Rinds Burger** 29
Rinds Patty Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Tomate, Cheddar, Salat, Speck, Frischkäse, Züri Frites, hausgemachte Barbecue Sauce
- Cheese Burger – Rotschopf** 29
Paniertes Rotschmierkäse, Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Tomate, Salat, Frischkäse, Züri Frites, hausgemachte Barbecue Sauce
- Auberginen Ravioli by Tobias Buholzer** 🍷 🍴 31
mit gebratenen Artischocken, geschmortem rotem Chicorée und Orangenfilets, dazu zerlassene vegane Salbeibutter
- Bosco – geschmolzener Rotschmierkäse in der Fichtenrinde** 21
mit hausgemachtem Bürli und Früchte-Kompott

HAUSSPEZIALITÄT

Raclette im Pfännli

 🍷

24.5

Die Garnituren werden in unserer Werkzeugsbox serviert: mit Blauen St. Galler und Tägerwiler Hörnli Kartoffeln, saures Kürbis-Curcuma, scharfem Kimchi und Essiggürkli

DESSERT

Cheesecake im Glas serviert	9
aus Frischkäse und weisser Schokolade, Butterkekse und Mangopulpe	
Zitronentarte	12.5
mit Ricotta und geblähtes Baiser	
Apfel-Zigarre mit Tonkabohne	13.5
Bratapfel Kompott im knusprigen Blätterteigmantel mit Tonkabohnensauce und Zimtglace	
Sorbets ☞ ☞	pro Kugel 4.5
Zitrone, Himbeere, Zwetschge mit Wodka, Grand Marnier, Vieille Prune, Prosecco	
	8
Auswahl von auserlesenen Käsen	14.5
mit hausgemachtem Fruchtebrot, Grappatrauben und Chutneys	



**KLEINES
UND FEINES
SORTIMENT
IM KÜHL-
SCHRANK**

UNSERE PRODUKTAUSWAHL

FRISCHKÄSE

Für die Herstellung braucht es frischen Quark und gaanz viel Zeit – bei uns ist «abhängen» und «heruntersäuern» komplett stressfrei. Das Resultat ist ein wunderbarer Frischkäse, ganz pur und vollmundig im Geschmack.

ROTSCHOPF

Unser Frischkäse wird mit Rotschimmel-Kulturen gepflegt und über 10 Tage gereift. Damit er seinem Namen so richtig gerecht wird, geht es danach ab in eine geheimnisvolle Gewürz-Rotweinreduktion.

WEISSER SCHIMMEL

Unser Weissschimmel-Käse, ist ein aromatischer, vollmundiger Weichkäse, der im reifen Zustand wunderschön fließt. Vor dem Konsumieren also unbedingt ein paar Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen...

HIRTENKÄSE

Anders als der traditionelle Schaf-Feta aus Griechenland, besteht Salzlakenkäse, wie er übrigens korrekt genannt wird, ausschliesslich aus Kuhmilch und erhält so seine milde Note.

RACLETTE

Alp trifft Stadt – eine wunderbare Mischung aus traditioneller Raclettekäse Machart und urbaner Atmosphäre ist die Basis für unser «Raclette de Zurich». Wir finden: Das darf ruhig echt und pur sein, ganz ohne Schnickschnack.