

Stadt Käserei

UND RESTAURANT

ABENDKARTE

Alles Käse oder was?

In der Stadtkäserei produzieren wir Käse aus der Bio Milch der KIWI-Cross-Kühen 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 HERBSTLICH

Randen Panna Cotta mit Blue Kiwi Käse,
dazu eingelegte Pfifferlinge, Röstzwiebeln, Kumquat und Kresse

–

Tropea Zwiebelsuppe
überbacken mit Blätterteig und Rohmilch Gleis 18 Käse

–

Kleines Kalbs Cordon bleu
Feines Kalbsschnitzel mit würzigem Gleis 18 Rohmilchkäse
und Bündnerfleisch, dazu Gratin von Kartoffel-Butternuss-Kürbis

oder

Pilz Ravioli by Tobias Buholzer
auf bunten Krautstiel, Kürbiswürfel und Zitronen-Thymian Margarine

–

Birnenkompott mit Quarkschaum,
Casis Sorbet und Brombeeren

oder

Kleine Käsevariation
Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel von unser
Käserrei, oder viele Schweizer Käse zur Auswahl. **Wählen Sie 3 davon aus!**
Dazu servieren wir Trauben, Nüsse und Apfel-Chutney

4-Gang Fleisch 75 / 4-Gang Vegi 67
5-Gang Fleisch 88 / 5-Gang Vegi 79

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.

VORSPEISEN

Markt Salat	13
gemischter, bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten, karamellisierten Nüsse und hauseigenes Molke-Dressing	
+ Burrata (IT 125gr.) mit Limettenöl	+10.5
Tropea Zwiebelsuppe	14
überbacken mit Blätterteig und Rohmilch Gleis 18 Käse	
Capuns „ Engiadina trifft Zürich “ 120gr. / 180gr.	18 / 34
Steinpilz Mangold-Roulade mit Butternuss-Kürbis dazu geräuchertem Ricotta und Johannisbeer-Gel	
Hier kommt der Herbst	
Randen Panna Cotta mit Blue Kiwi Käse, dazu eingelegte Pfifferlinge, Röstzwiebeln, Kumquat und Kresse	17

HAUPTGÄNGE

Dinkel-Quark Spätzli 27
mit Blattspinat und überbacken mit Gleis 18 Rohmilchkäse,
dazu knusprige Zwiebelringe

Cordon bleu klein 140gr. / gross 220gr. 35 / 45
Feines Kalbsschnitzel, würziger Gleis 18 Rohmilchkäse und Bündnerfleisch,
dazu Gratin von Kartoffel und Butternuss-Kürbis

Rinds Burger 32
Gebratenes Rinds Patty, Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Blattsalat,
Tomate, Raclettkäse, BBQ-Sauce, dazu Züri Frites

Cheese Burger – Blue Kiwi 32
Panierter Blauer (Sc)himmel, Molke Bun, karamellierte Zwiebeln,
Tomate, Blattsalat, Frischkäse, BBQ-Sauce, dazu Züri Frites

Pilz Ravioli by Tobias Buholzer 32
auf bunten Krautstiel, Kürbiswürfel und Zitronen-Thymian Margarine

Wilde Zeit
Zartes Ragout vom Jung-Wildschwein (EU) 36
mit geschmorten Baby Karotten und Dinkel-Quark Spätzli

HAUSSPEZIALITÄT

Raclette „Gleis 18 Rohmilchkäse“ à la minute vom Heizstab 32
Inklusive einem Supplement wenn gewünscht!
Serviert in unserer Werkzeugsbox:
Schweizer-Jungkartoffeln, eingelegtes Gemüse und Essiggürkli, geräuchertes
Paprikapulver und Chimmichurri

DESSERT

Birne und Quark

13

Birnenkompott mit Quarkschaum, Casis Sorbet und Brombeeren

Cheesecake im Glas

10

aus Frischkäse und weisser Schokolade,
Mango Sauce, Butter-und Caramel-Kekse

Sorbets

pro Kugel 4.5

Zitrone, Himbeere, Casis

mit Wodka, Grand Marnier, Vieille Prune, Prosecco

8

Kleine Käsevariation vom Käsewagen

16

Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel
von unser eigenen Käserrei, oder viele Schweizer Käse zur Auswahl

Wählen Sie 3 davon aus!

Dazu servieren wir Trauben, Nüsse und Apfel-Chutney