

Stadt Käserei

UND RESTAURANT

ABENDKARTE

AB 18.00 UHR

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

Tomaten Tarte

mit Burrata di Puglia (IT), Basilikumpesto und Zucchettisalat

–

Geräucherte Wassermelonen Gazpacho

mit Hirtenkäse, weissem Balsamico und Minze

–

Kleines Kalbs Cordon bleu

Feines Kalbsschnitzel mit würzigem Gleis 18 Rohmilchkäse und Bündnerfleisch, dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mit Dill

oder

Artischocken Ravioli by Tobias Buholzer

mit gebratenen Broccoletti, geschmorten Datteltomaten
Pinienkernen und Salbei-Margarine

–

Tiramisu von Schweizer Erdbeeren

mit Limette und Frangelico Likör dazu Pistazienglace

oder

Kleine Käsevariation

Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel und einen Schweizer Halbhartkäse. Dazu Trauben, Nüsse und Apfel-Chutney

4-Gang Fleisch 72 / 4-Gang Vegi 64

5-Gang Fleisch 85 / 5-Gang Vegi 77

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

Salat (auf Wunsch ) gemischter, bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten, karamellisierten Nüsse und hauseigenes Molke-Dressing	12
+ Schafskäse von der Käserei Koster in Wald, Züri Oberland	+7.5
Geräucherte Wassermelonen Gazpacho mit Hirtenkäse, weissem Balsamico und Minze	13
Tomaten Tarte mit Burrata di Puglia (IT), Basilikumpesto und Zucchettisalat	19
Okara Tatar 80gr. / 140gr.   mit gebackenen Kichererbsen, Wassermelone, Avocado und Quinoasalat	18 / 32
Rinds Tatar 80gr. / 140gr. mit Wachtelei und Frischkäse-Whiskyschaum, dazu geröstetes Molke-Brioche	23 / 40

HAUPTGÄNGE


Ceaser Salat à la Stadtkäserei 29
Baby Lattich, Crôutons, gehobelter Gleis 18 Rohmilchkäse
und panierte zarte Pouletbrust

+ **Knuspriger Speck** +4.5

Cordon bleu 45
Feines Kalbsschnitzel, würziger Gleis 18 Rohmilchkäse und Bündnerfleisch,
dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mit Dill

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

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

Artischocken Ravioli by Tobias Buholzer / auf Wunsch  32
mit gebratenen Broccoletti, geschmorten Datteltomaten,
Pinienkernen und Salbei-Margarine



HAUSSPEZIALITÄT
Raclette „Gleis 18 Rohmilchkäse“ im Pfännli  28
Serviert in unserer Werkzeugsbox:
Schweizer-Frühkartoffeln,
Gemüse Salat, Chimichurri und eingelegte Essigürkli

DESSERT

Tiramisu von Schweizer Erdbeeren 12
mit Limette und Frangelico Likör dazu Pistazienglace

Hausgemachtes Joghurt Softeis 9
mit Haselnuss Korkant
Toppings zur Auswahl:
- Molke Caramel und Fleur de Sel
oder
- Mangosauce

Cheesecake im Glas 10
aus Frischkäse und weisser Schokolade, Butterkekse und Mangopulpe

Sorbets   pro Kugel 4.5
Zitrone, Himbeere, Zwetschge
mit Wodka, Grand Marnier, Vieille Prune, Prosecco 8

Kleine Käsevariation 16
Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel und einen Schweizer Halbhartkäse. Dazu Trauben, Nüsse und Apfel-Chutney