

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 Produkte, die unser Käsermeister Lukas Peter herstellt auf unserer Speisekarte stehen, versteht sich von selbst. Doch damit nicht genug: Wir haben uns zum Ziel gesetzt, in Zukunft 100% der Milch zu verarbeiten – das heisst, wir machen aus der Molke, die beim Käsen entsteht Ricotta, Sirup, Cocktails...

Und wir legen Wert auf Hausgemachtes.

Es gibt Produkte, die sind am besten so, wie sie eben sind. Deshalb finden sich in unseren Gerichten neben unseren eigenen Produkten, ausgewählte Köstlichkeiten von tollen Produzenten.

TAVOLATA

Dürfen wir euch überraschen mit einer kleinen kulinarischen Reise quer durch die Speisekarte und mehr? Wir starten mit einem Apéroplättli zum «gluschtig» machen. Von nun an gibt es verschiedene Gerichte mit Spezialitäten aus der Stadtkäserei – zuerst Vor-, dann Hauptspeisen. Wir servieren alles nach und nach, für alle in die Mitte des Tisches zum Teilen.

Wir empfehlen euch etwas Platz zu lassen für den süssen und salzigen Abschluss...

ab 2 Personen, nur für den gesamten Tisch buchbar

Plättli, Vorspeise, Hauptgang	85 pro Person
+ Käse & Dessert	15 pro Person
+ Getränkebegleitung	45 pro Person

Wusstest du das? Um 1 Kilogramm Hartkäse herzustellen, benötigt man 10 Liter Milch. Dabei entstehen 9 Liter Molke als Nebenprodukt. Diese wird oft entsorgt. Wir finden das schade und suchen nach kreativen Möglichkeiten, um diese zu verwenden.

VORSPEISE

Marktsalat	14
Molke Dressing / Nüsse / Kerne	
Kürbis-Suppe	16
Käse-Schaum / Kürbiskernöl	
Blauschimmel-Käsemousse	22
Birne / Baumnüsse	
Stundenei von Leimbihof Junghennen	18
Sellerie / Spinat / Käse-Schaum	
Flambiertes Knochenmark	26
Turicum Vodka / hausgemachte Brioche	

Wir sind stolz darauf, die erste Käserei der Stadt Zürich zu sein. Wir produzieren in einem 300 Liter «Chessi» und lagern den Käse direkt unter euch im eigenen Reifekeller. Habt ihr schon durch das Guckloch geschaut?

HAUPTGANG

Grill Käse 29

Wurzelgemüse-Eintopf / Brunnenkresse

Cordon Bleu 39

Alpstein-Poulet / Thurgauer Schinken / Gleis 18 Käse
Preiselbeeren / Stadtrosmarin-Kartoffeln

Gotthard Zander 45

Baby-Lauch / Bulgur / Orangen Beurre Blanc

Empfehlung des Metzgermeisters Tagespreis

dazu saisonale Beilagen

HAUSSPEZIALITÄT

Gleis 18 Raclette 39

Gschwellti Händöpfel aus regionalen, alten Kartoffelsorten
Gepickeltes Gemüse / Raclettegewürz / Cidergel

ABSCHLUSS

Käse-Wagen	16
Auswahl unseres Käsemeisters / Früchtebrot / Chutney	
Cheesecake	12
Marroni / Rotwein-Zwetschge / Stadtrosmarin	
Apfel Tarte	14
Joghurt-Glace / Meringue / Molken Caramel	
Hausgemachte Glace	5
Saisonales Angebot	

Unser Team informiert dich gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten. Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Bio-Fleisch, wenn immer möglich aus der Region. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7.7%.