

# 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

<b>Molkebriccho</b>	8
Hausgemachter Dip oder Butter	
<b>Marktsalat</b>	14
Molke Dressing / Nüsse / Kerne	
<b>Weissweinsüpli</b>	20
Gleis 18 Käse / Federkohl chips / Prussiens	
<b>Käsetarte</b>	22
Feigen / Portwein / Cashew	
<b>Stundenei vom Uetliberg</b>	18
Nüsslisalatpürree / Geräucherter Speck / Käse-Schaum	

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

**Buchweizen Pizokel** 36  
Rotschmierkäse / Mangold

**Geschmorte Kalbs-Bäggli** 48  
Lardo / Maisschnitte / Pilze / Perlzwiebeln

**«Brüggli» Forellen Filet** 44  
Pommes noisettes / Ratatouille / Portulak

**Empfehlung des Metzgermeisters** Tagespreis  
dazu saisonale Beilagen

## HAUSSPEZIALITÄT

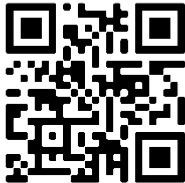
**Gleis 18 Raclette** 42  
Gschwellti Händöpfel aus regionalen, alten Kartoffelsorten  
Gepickeltes Gemüse / Raclettegewürz / Chutney

**Petzis Trüffel frisch nach Angebot** +12  
Frisch gehobelter Trüffel direkt bei dir am Tisch

## ABSCHLUSS

<b>Käse-Variation</b>	18
Auswahl unseres Käsemeisters / Früchtebrot / Chutney	
<b>Schokoladen-Cheesecake</b>	16
La flor Schokolade / Birne	
<b>Crème brûlée 2.0</b>	16
Zitrone / Thymian	
<b>Hausgemachte Glace</b>	5
Saisonales Angebot	

Deklaration / Allergene



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1%.