

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 & Milchserum den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas.

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

ABENDMENÜ FRÜHLING

Mozzarella Nodino

auf farbigen Cherrytomaten mit hausgemachter Focaccia und Bärlauch

–

Blumenkohl-Mandelsuppe

mit Romanesco und Kräuteröl

–

Coq au Bier

an kräftigem Bierjus mit Fregola Sarda und Frühlingsgemüse

oder

Randenrisotto

mit Ingwer und Aprikose

–

Tiramisu

mit hauseigenem Frischkäse und Baileys

–

Kleine Käsevariation

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

4-Gang Fleisch 78 / 4-Gang Vegi 68

5-Gang Fleisch 90 / 5-Gang Vegi 80

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Bio-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 bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken, saisonale Frucht, Nüsse, Kerne und hauseigenes Molke-Dressing	14
Mozzarella Nodino auf farbigen Cherrytomaten mit hausgemachter Focaccia und Bärlauch	22
Blumenkohl-Mandelsuppe mit Romanesco und Kräuteröl	16
Frühlings Zeit Rindscarpaccio mit Grapefruit, Fenchel, grünem Spargel und Frisee Salat an Honig-Senf Dressing	22

HAUPTGÄNGE

Cima di Rapa Spätzli 28
mit Fonduta di Formaggi und getrockneten Tomaten

Randenrisotto 28
mit Frischkäse, Ingwer und Aprikose

Kalbs Cordon Bleu 42
mit hauseigenem Blauschimmelkäse und Bündnerfleisch gefüllt,
dazu Kartoffelsalat und Riesling-Sauerkraut

Coq au Bier 38
an kräftigem Bierjus mit Fregola Sarda und Frühlingsgemüse

Frühlings Zeit
Lammrücken mit Kirschglasur 42
mit grünen Spargeln und Pommes Williams

HAUSSPEZIALITÄT 32
Raclette „Gleis 18 Rohmilchkäse“ à la minute vom Öfeli
Inklusive Supplement wenn gewünscht!
Serviert mit Schweizer-Jungkartoffeln.
Nach Hausrezept eingelegtem Gemüse, Essiggürkli, geräuchertes
Paprikapulver und Bärlauchpesto

DESSERT

Tiramisu 13
mit hauseigenem Frischkäse und Baileys

Cheese-Cake im Glas 12
aus Frischkäse und weisser Schokolade,
Mango Sauce

Sorbets pro Kugel 4.5

Das Team informiert sie gerne über das aktuelle Angebot.

Kleine Käsevariation vom Käsewagen 16
Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel
von unserer eigenen Käserei, oder viele Schweizer Käse zur Auswahl
Wählen Sie 3 davon aus!
Dazu servieren wir Trauben, Nüsse und Apfel-Chutney