

# 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 in Leimbach, einem Pachtbetrieb der Stadt Zürich mit 100% nachhaltiger Grasfütterung.

Dass die Produkte, die unsere Käsermeister herstellen 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, unser berühmtes Salatdressing, Sirup, Cocktails und sogar Seife...

Und wir legen Wert auf Hausgemachtes sowie Regionalität und Saisonalität. 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 regionalen Produzenten.

## CHEFSACH

Dürfen wir euch überraschen mit einer kleinen kulinarischen Reise quer durch die Speisekarte und mehr? Wir starten mit verschiedenen Vor-, dann Hauptspeisen und enden beim Dessert. 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 oder salzigen Abschluss...

**ab 2 Personen, nur für den gesamten Tisch buchbar**

<b>Vorspeise, Hauptgang, Dessert</b>	<b>85 pro Person</b>
<b>+ Getränkebegleitung</b>	<b>45 pro Person</b>

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.

## VORSPEISEN

<b>Käsemousse</b>	12
Morcheln / Gleis 18 Käsestreusel / Schnittlauch	
<b>Marktsalat</b>	12
Molke Dressing / Nüsse / Kerne	
<b>Bloody Marry</b>	18
Kaltschale / Apfel / Sauerampfer / Vodka Shot	
<b>Zwiebeltarte</b>	19
Ricotta / Kartoffelwurst / Pomelo	
<b>Randen Carpaccio</b>	16
Burrata / Meerrettich / caramelisierte Baumnüsse	
<b>Artischocke</b>	16
Gegrillt / Vinaigrette	

Habt ihr schon durch das Guckloch geschaut?

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.

## HAUPTGANG

**Fregola Sarda** 32

Stundenei / Gemüse / Morcheln / Geräucher Ricotta

**Mistkratzerli** 42

Molke-Honigmarinade / Wilder Broccoli / Salzzitrone

**«Brüggli» Saibling** 44

Mandelkruste / Molke Beurre Blanc / Weisser Spargel

**Schweinebauch** 36

Schwarzbier / Bundkarotten / Orange

**Empfehlung des Metzgermeisters** Tagespreis

dazu saisonale Beilagen

Saisongemüse / Salat / Stärkebeilage +8

## 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>Rhabarber Eclair</b>	16
Weisse Schokolade / Frischkäse / Pistazie	
<b>Riesling Sabayone</b>	16
Eis crème / Saisonale Früchte / Sablée	
<b>Hausgemachte Glace</b>	6
Saisonales Angebot	

Deklaration / Allergene



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