

Stadt Käserei

UND RESTAURANT

ABENDKARTE

Alles Käse, oder was?

In der Stadtkäserei wird Bio-Milch von Gutsbetrieben der Stadt Zürich verarbeitet.

Halbhart-, Weich-, Schimmel-, Frisch- sowie zig weitere Käse entstehen. Und aus der Molke gibt's Dressings, Sirup, Cocktails und mehr. Was sich alles im Angebot wiederfindet.

Ergänzt wird mit ausgewählten Köstlichkeiten, hausgemacht, regio- und saisonal ist eh klar.

**Workshop ist unsere Spezialität.
Selbst Käsen, Dinner kochen, Cocktails shaken u.v.m.
Kannst du bei uns auch.**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, sowie inkl. der gesetzlichen 8.1% Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft. Wenn nichts weiter deklariert, verwenden wir Schweizer Produkte.

VORSPEISEN

| | |
|---|------------|
| Marktsalat | 13 |
| *Molke* / Nüsse & Kerne | |
| + gebackener *Wiis* | + 9 |
| Preiselbeere | |
| Fenchel Carpaccio | 16 |
| Himbeer / Schnittlauch / Stracciatella di Burrata | |
| Gurken Kaltschale | 13 |
| Ingwer / Kapuzinerkresse / Molke | |
| Kalbstatar | 24 |
| Wachtelei / Getrockneter Frischkäse / Pickles | |
| 'Smetana'-Saibling | 23 |
| Stangensellerie / Granny Smith / Amalfi-Zitrone | |
| Gebackener *Wiis* | 12 |
| Chutney... | |

Produkte aus unserer Käserei

| | | |
|---------|---|--|
| Smetana | = | Crème fraîche |
| Molke | = | Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel |
| Eiweiss | | |
| Wiis | = | Weissschimmelkäse |

HAUPTGANG

| | |
|---|------------|
| Tagliatelle | 32 |
| *Cinque* / Thymian / Eierschwämmli | |
| Rindsentrecôte vom Züri-Rind | 44 |
| *Blao* Café de Paris / Bohnen & Mais | |
| Alpstein-Poulet Cordon Bleu | 38 |
| *Gleis 18* / Blumenkohl / *Smetana* | |
| Kalbstatar | 38 |
| *Frischkäse-Knollen* / Pickles | |
| *Smetana*-Saibling | 38 |
| Stangensellerie / Granny Smith / Amalfi-Zitrone | |
| À discretion *Gleis 18* Raclette | 42 |
| Kartoffeln / Essiggemüse | |
| + 1 Glas Fendant de la Liaudisaz 2023 | + 8 |
| Marie-Thérèse Chappaz | |

Produkte aus unserer Käserei

| | |
|----------|-------------------------------------|
| Cinque | = Weichkäse geschmiert |
| Blao | = Blauschimmelkäse mild |
| Gleis 18 | = klassischer Alp und Raclette Käse |
| Smetana | = Crème fraîche |

CHEFSACH

4 Gänge

85

'Smetana'-Saibling

Stangensellerie / Granny Smith / Amalfi-Zitrone

--

Tagliatelle

Cinque / Thymian / Eierschwämmli

--

Alpstein-Poulet Cordon Bleu

Gleis 18 / Blumenkohl / *Smetana*

--

Pavlova

Cheesecake / Beeren

ABSCHLUSS

| | |
|---|----|
| Käsevariation Chutney / Früchtebrot / Nüsse | 18 |
| Molke Waffel *Molke-Caramel* / Cassis | 14 |
| Pavlova Cheesecake / Beeren | 15 |
| Hausgemachte Glace Saisonales Angebot | 6 |

Deklaration / Allergene



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, sowie inkl. der gesetzlichen 8.1% Mehrwertsteuer. Für Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Küchenteam gerne Auskunft. Wenn nichts weiter deklariert, verwenden wir Schweizer Produkte.

