

# 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.

# CHEFSACH

4 Gänge

85

4 Gänge Vegetarisch

75

## **Randen Variation**

Gepickelte Birne/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Frischkäse Creme

--

## **Kürbissuppe**

Molke- Orangen Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl

--

## **Rindsentrecôte**

\*Blao\*-Cafe de paris/ Pommes

Oder

## **Gefüllter Butternuss Kürbis**

Rollgerste/ saisonales Gemüse/ Käseschaum

--

## **Birnen- Molkenmousse**

Gewürzbirne/ rosa Pfeffer/ Ruby-Schokoladen Crumble

## VORSPEISEN

<b>Marktsalat</b>	13
*Molke* Dressing/ saisonales Gemüse/ Nüsse & Kerne	
<b>+ gebackener *Wiis*</b>	<b>+ 9</b>
Preiselbeere	
<b>Kürbissuppe</b>	14
Molke- Orangen Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl	
<b>Rindstatar</b>	24
Gepickelte Birne/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Bölä	
<b>Randen Variation</b>	18
Gepickelte Birne/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Frischkäse Creme	
<b>Gebeizte Lachsforelle</b>	24
Grapefruit/ Winterportulak/ Rettich/ Sauerrahm	
<b>Gebackener *Wiis*</b>	9
Saisonales Chutney	

### Produkte aus unserer Käserei

Molke	=	Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss
Wiis	=	Weisschimmelkäse
Bölä	=	hausgemachte Belper Knolle

## HAUPTGANG

**Alpstein-Poulet Cordon Bleu** 38  
\*Cinque\*/ Trutenschinken/ Süsskartoffel/ Joghurt-Trüffel-Dip

**Rindsentrecôte** 44  
\*Blao\*-Cafe de paris/ Pommes

**Gefüllter Butternuss Kürbis** 26  
Rollgerste/ Käseschaum/ Kräuter

**\*Molke\*-Spätzli Pfanne** 30  
\* Gleis 18\* Käseschaum/ saisonales Gemüse  
+ **Chässchüblig** von der Metzgerei Ziegler + 8

**À discretion** \*Gleis 18\* Raclette 42  
Kartoffeln/ Essiggemüse  
Start mit Marktsalat/ \*Molke\* Dressing

Passend dazu:  
+ **1 Glas Fendant de la Liaudisaz 2023** + 8  
**Marie-Thérèse Chappaz**

### Produkte aus unserer Käserei

Blao = Blauschimmelkäse mild  
Cinque = Weichkäse geschmiert  
Gleis 18 = klassischer Alp und Raclette Käse  
Molke = Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss

# ABSCHLUSS

<b>Käsevariation</b> Hausgemachter Käse/ Chutney/ Körnli Brot/ Nüsse	18
<b>Schokoladentarte</b> Salzcaramel/ Bitterorange/ Orangenmeringue	14
<b>Birnen- Molkenmousse</b> Gewürzbirne/ rosa Pfeffer/ Ruby-Schokoladen Crumble	14
<b>Glace</b> Saisonales Angebot	5.50

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.