

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

Plättli, Vorspeise, Hauptgang

85 pro Person

+ Käse & Dessert

10 pro Person

+ Getränkebegleitung

50 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.

APERO

Gleis 18 Käse am Stück / Senffrüchte	8
Weiss-Schimmel heiss aus dem Ofen / Körnli-Brot	10
Stadtjägerli Salami / Gewürznüsse	9
Fladenbrot Baba Ganoush / orientalische Gewürze	6

Ein typischer Weichkäse benötigt nur knapp 3 Wochen für die Reifung.

Der gleiche Prozess dauert für ein Laib Hartkäse hingegen mindestens 3 Monate. Und auch dann ist er noch sehr jung...

VORSPEISEN

Molke Dressing	14
knackiger Marktsalat / Gemüse / Früchte / Nüsse und Kerne	
Mozzarella	22
Kürbis / Waldpilze / Rucola	
Frischkäse Schaum	16
Pastinaken-Cremesuppe	
Käse-Butter	22 34
Tatar vom Rind / Schabziger Klee / Brioche	

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?

HAUPTGÄNGE

Griechischer Käse aus der Salzlake 27

Knuspriger Engel-Tofu 29

mediterranes Gemüse / Stadtkräuter-Pesto

Tomahawk vom Schwein 42

wilder Broccoli / Haselnuss-Butter

Molke-Zitronen-Mayo 36

Lachsforelle / Braustern-Bierteig

Beilage

Zu allen Hauptgängen servieren wir Fregola Sarda direkt in die Mitte für alle zum Teilen.

Sommerfigur?

Alternativ gibt es auch unseren knackigen Marktsalat

HAUSSPEZIALITÄT

Gschwellti «Stadtchäsi» 32

Auswahl an Käse aus eigener Produktion

Frischkäse / Käse-Butter / alte Kartoffelsorten / Essig-Gemüse

ABSCHLUSS

Käseplättli	16
Auswahl unseres Käsemeisters / Früchtebrot / Chutney	
Ricotta Mousse	13
Milchfeuille / Madagaskar Vanille / Waldbeeren	
Molke Caramel	12
Schwarzes Hawaii Salz / Erdnuss-Parfait	
Geeistes Joghurt	5
Molke Caramel	+ 2
Waldbeeren	+ 3
Raffas Limoncello	+ 6

Unser Team informiert dich gerne über Allergene Zutaten in unseren Produkten. Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Bio-Fleisch, wenn immer möglich aus der Region. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.