

Stadt Käserei

UND RESTAURANT

ABENDKARTE

AB 18.00 UHR

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 und Milchserum den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas. Wir machen Brot aus Molke, unsere eigene Milchserumlimonade und vieles mehr.

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

ABENDMENÜ

Artischocken Tarte (auf Wunsch)

mit geschmolzenen Schafskäse von der Käserei Koster in Wald,
dazu Spargel-Radislisalat und Umami-Senfsauce

–

Wildkräuter Suppe (auf Wunsch)

mit Cidre, dazu knusprig gebackenes Frischkäse-Trüffelstängeli

–

Kleines Kalbs Cordon bleu

Feines Kalbsschnitzel mit würzigem Gleis 18 Käse und Bündnerfleisch,
dazu lauwarmer Kartoffel-Spargelsalat mit Bärlauch und Baby Spinat
oder

Auberginen Ravioli by Tobias Buholzer

mit gebratenem Spargel, geschmorte Dattel-Tomaten, Pinienkerne und
Salbei-Margarine

–

Ricotta Mousse

mit Rhabarber-Limettenkompott und Molke-Streusel
oder

Kleine Käsevariation vom Wägeli

mit hausgemachtem Früchtebrot, Trauben,
Nüssen und Apfel-Chutney

4-Gang Fleisch 72 / 4-Gang Vegi 64

5-Gang Fleisch 85 / 5-Gang Vegi 77

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer 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

Salat (auf Wunsch 🌿)	11
gemischter, bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken, Tomaten, karamellisierten Nüssen und hauseigenes Molke-Dressing	
+ Käse-Pilz Taler	+7.5
+ Schafskäse von der Käserei Koster in Wald, Züri Oberland	+7.5
Wildkräuter Suppe (auf Wunsch 🌿)	11
mit Cidre, dazu knusprig gebackenes Frischkäse-Trüffelstängeli	
Artischocken Tarte	15
mit geschmolztem Schafskäse von der Käserei Koster, dazu Spargel-Radislisalat und Umami -Senfsauce	
Frühlingserwachen (auf Wunsch 🌸)	16
„Burrata di Puglia“ mit marinierten Frühlingsgemüse, Kräutersalat und Basilikum-Pesto	

HAUPTGÄNGE

Cordon bleu 42

Feines Kalbsschnitzel, würziger Gleis 18 Käse und Bündnerfleisch, dazu lauwarmer Kartoffel-Spargelsalat mit Bärlauch Pesto und Baby Spinat

Rinds Burger 29

Gebrautes Rinds Patty, Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, junger Blattspinat, Tomate, Raclettkäse, Bärlauch Majo, dazu Züri Frites

Cheese Burger – Blue Kiwi 29

Panierter Blauer (Sc)himmel, Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Tomate, Salat, Frischkäse, Barbecue Sauce, dazu Züri Frites

Auberginen Ravioli by Tobias Buholzer 32

mit gebratenem Spargel, geschmorte Dattel Tomaten, Pinienkerne, dazu zerlassene Salbei-Margarine

HAUSSPEZIALITÄT

Raclette „Gleis 18“ im Pfännli 27

Serviert in unserer Werkzeugsbox:

Schweizer-Frühkartoffeln,

Gemüse Salat, Bärlauch Pesto und Essiggürkli

DESSERT

Ricotta Mousse	10	
mit Rhabarber-Limettenkompott und Molke Streusel		
Zitronentarte	12	
mit Ricotta und geblähtes Baiser		
Cheesecake im Glas	9	
aus Frischkäse und weisser Schokolade, Butterkekse und Mangopulpe		
Sorbets ☞ ☞	pro Kugel 4.5	
Zitrone, Himbeere, Zwetschge		
mit Wodka, Grand Marnier, Vieille Prune, Prosecco		8
Käsewägeli		
Auswahl von 3 auserlesenen Käsen	15	
mit hausgemachtem Früchtebrot, Trauben und Apfel-Senf Chutne		