

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

--

Kalbskopfbäggli

Pastinaken/ *Gleis 18*/ Serviettenknödel/ Baumnuss

Oder

Gefüllter Butternuss Kürbis

Rollgerste/ saisonales Gemüse/ Käseschaum

--

Birnen- Molkenmousse

Gewürzbirne/ Spekulatius Crumble/ weisse Schoggi

VORSPEISEN

Marktsalat 13

Molke Dressing/ saisonales Gemüse/ Nüsse & Kerne

+ gebackener *Wiis* + 9

Preiselbeere

Kürbissuppe 14

Molke- Orangen Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl

Rindstatar 24

Gepickelte Birne/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Frischkäse Creme

Randen Variation 18

Gepickelte Birne/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Frischkäse Creme

Gebeizte Lachsforelle 24

Grapefruit/ Winterportulak/ Rettich/ Sauerrahm

Gebackener *Wiis* 9

Preiselbeere

Produkte aus unserer Käserei

Molke = Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss
Wiis = Weisschimmelkäse

HAUPTGANG

Alpstein-Poulet Cordon Bleu 38

Cinque/ Trutenschinken/ Süsskartoffel/ Joghurt-Trüffel-Dip

Kalbskopfbäggli 48

Pastinaken/ *Gleis 18*/ Serviettenknödel/ Baumnuss

Rindsentrecôte 44

Blao-Cafe de paris/ Topinambur

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

Käsevariation	18
Hausgemachter Käse/ Chutney/ Körnli Brot/ Nüsse	
Schokoladentarte	14
Salzcaramel/ Bitterorange/ Orangenmeringue	
Birnen- Molkenmousse	14
Gewürzbirne/ Spekulatius Crumble/ weisse Schoggi	
Glace	5.50
Saisonales Angebot	

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.