

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 in Leimbach, einem Pachtbetrieb der Stadt Zürich mit 100% nachhaltiger Grasfütterung.

Dass die Produkte, die unsere Käsermeister herstellen 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, unser berühmtes Salatdressing, Sirup, Cocktails und sogar Seife...

Und wir legen Wert auf Hausgemachtes sowie Regionalität und Saisonalität. 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 regionalen Produzenten.

CHEFSACH

Dürfen wir euch überraschen mit einer kleinen kulinarischen Reise quer durch die Speisekarte und mehr? Wir starten mit verschiedenen Vor-, dann Hauptspeisen und enden beim Dessert. 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 oder salzigen Abschluss...

ab 2 Personen, nur für den gesamten Tisch buchbar

Vorspeise, Hauptgang, Dessert	85 pro Person
+ Getränkebegleitung	45 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.

VORSPEISE

Molkebricchoe	8
Hausgemachter Dip oder Butter	
Marktsalat	14
Molke Dressing / Nüsse / Kerne	
Weissweinsüpli	20
Gleis 18 Käse / Federkohl-Chips / Prussiens	
Käsetarte	22
Feigen / Portwein / Cashew	
Stundenei vom Uetliberg	18
Nüsslisalatpüree / Geräucherter Speck / Käse-Schaum	

Habt ihr schon durch das Guckloch geschaut?
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.

HAUPTGANG

Fregola Sarda	32
Stundenei / Gemüse / Morcheln / Geräucher Ricotta	
Mistkratzerli	42
Molke-Honigmarinade / Wilder Broccoli / Salzzitrone	
«Brüggli» Saibling	44
Mandelkruste / Molke Beurre Blanc / Weisser Spargel	
Schweinebauch	36
Schwarzbier / Bundkarotten / Orange	
Empfehlung des Metzgermeisters	Tagespreis
dazu saisonale Beilagen	
Saisongemüse / Salat / Stärkebeilage	+8

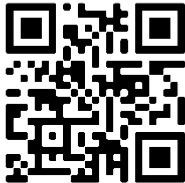
HAUSSPEZIALITÄT

Gleis 18 Raclette	42
Gschwellti Händöpfel aus regionalen, alten Kartoffelsorten Gepickeltes Gemüse / Raclettegewürz / Chutney	
Petzis Trüffel frisch nach Angebot	+12
Frisch gehobelter Trüffel direkt bei dir am Tisch	

ABSCHLUSS

Käse-Variation	18
Auswahl unseres Käsemeisters / Früchtebrot / Chutney	
Rhabarber Eclair	16
Weisse Schokolade / Frischkäse / Pistazie	
Riesling Sabayone	16
Eis crème / Saisonale Früchte / Sablée	
Hausgemachte Glace	6
Saisonales Angebot	

Deklaration / Allergene



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8.1%.