

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, nur für den gesamten Tisch buchbar

Plättli, Vorspeise, Hauptgang	85 pro Person
+ Käse & Dessert	15 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

Molkebrioche	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	

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?

HAUPTGANG

Buchweizen Pizokel 36
Rotschmierkäse / Mangold

Geschmorte Kalbs-Bäggli 48
Lardo / Maisschnitte / Pilze / Perlzwiebeln

«Brüggli» Forellen Filet 44
Pommes noisettes / Ratatouille / Portulak

Empfehlung des Metzgermeisters Tagespreis
dazu saisonale Beilagen

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	
Schokoladen-Cheesecake	16
La flor Schokolade / Birne	
Crème brûlée 2.0	16
Zitrone / Thymian	
Hausgemachte Glace	5
Saisonales Angebot	

Deklaration / Allergene



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