

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 & Milchserum den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas.

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

ABENDMENÜ WINTER

Frischkäsepraline im Filoteig,

auf Rettich-Birnensalat, Quinoa & gerösteter Federkohl

–

Getrüffelte Tobinambur Suppe,

mit Ricottaschaum & Edamame

–

Geschmortes Rinds-Bäggli an kräftiger Merlotjus,

mit Wurzelgemüse, Kartoffelstampf & Chimichurri

oder

Paccheri Pasta mit gerösteten Walnüssen,

mit Raddicho & cremiger Blue-Kiwi Sauce

–

Crêpe Suzette,

mit Mandarinen & Sauerrahm-Glace

oder

Kleine Käsevariation

Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel von unserer Käserrei, oder viele Schweizer Käse zur Auswahl. **Wählen Sie 3 davon aus!** Dazu servieren wir Trauben, Nüsse & Apfel-Chutney

4-Gang Fleisch 75 / 4-Gang Vegi 65

5-Gang Fleisch 88 / 5-Gang Vegi 79

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

Markt Salat

13

bunter Blattsalat mit Karotten, Gurken, saisonale Frucht, Nüsse, Kerne & hauseigenes Molke-Dressing

Getrüffelte Tobinambur Suppe

13

mit Ricottaschaum & Edamame

Frischkäsepraline im Filoteig,

15

auf Rettich-Birnensalat, Quinoa & gerösteter Federkohl

Hier kommt der Winter

Onsen Ei auf Pastinakenpüree,

16

mit Röstzwiebeln & eingelegten Shitake Pilzen,
hobelter Blue-Kiwi Käse

dazu ge-

HAUPTGÄNGE

Spinat-Quark Spätzli 27
mit Gleis 18 Rohmilchkäse überbacken,
dazu knusprige Zwiebelringe

Paccheri Pasta 27
mit gerösteten Walnüssen, Raddicho & cremiger Blue-Kiwi Sauce

Alpstein Poulet-Roulade 36
an kräftiger Merlotjus & Spinat-Quark Spätzli

Cordon-Bleu *Klassiker* 42
feines Kalbsschnitzel, würziger Gleis 18 Rohmilchkäse & Bündnerfleisch,
dazu Anna-Kartoffeln & Broccoletti

Winter Zeit
Geschmortes Rinds-Bäggli 39
an kräftiger Merlotjus, Wurzelgemüse, Kartoffelstampf & Chimichurri

HAUSSPEZIALITÄT

Raclette „Gleis 18 Rohmilchkäse“ à la minute vom Öfeli 32
Inklusive Supplement wenn gewünscht! Ser-
viert mit Schweizer-Jungkartoffeln. Nach Hausrezept eingelegtes Gemüse, Essig-
gürkli, geräuchertes Paprikapulver & Chimichurri

DESSERT

Crêpes Suzette

mit Mandarinen & Sauerrahm-Glace

13

Cheese-Cake im Glas

aus Frischkäse & weisser Schokolade,
Mango Sauce, Butter- & Caramel-Kekse

10

Sorbets

Zitrone, Himbeere, Cassis
mit Wodka, Grand Marnier, Vieille Prune, Prosecco

pro Kugel 4.5

8

Kleine Käsevariation vom Käsewagen

Hausgemachter Gleis 18 Rohmilchkäse, Blauer (Sc)himmel
senerer eigenen Käserei, oder viele Schweizer Käse zur Auswahl
davon aus!

16

von un-

Wählen Sie 3

Dazu servieren wir Trau-

ben, Nüsse & Apfel-Chutney