

# Stadt Käserei

UND RESTAURANT

## EVENING

**Everything cheese or what?**

**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 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.

## STARTERS

|   |            |
|---|------------|
| <b>Marked salad</b>                         | 13         |
| *molke* / nuts and seeds                    |            |
| <b>+ Baked *Wiis*</b>                       | <b>+ 9</b> |
| <b>Fennel Carpaccio</b>                     | 16         |
| rasperry / chive / Stracciatella di Burrata |            |
| <b>Cucumber Gazpacho</b>                    | 13         |
| ginger / cress / molke                      |            |
| <b>Veal tatar</b>                           | 24         |
| egg / dried cheese / pickles                |            |
| <b>'Smetana'-Saibling</b>                   | 23         |
| celery / Granny Smith / amalfi lemon        |            |
| <b>baked *Wiis*</b>                         | 12         |
| Chutney...                                  |            |

### Produkte aus unserer Käserei

Smetana = Crème fraîche  
Molke = Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel  
Eiweiss  
Wiis = Weisseschimmelkäse

## MAINS

|  |            |
|--|------------|
| <b>Tagliatelle</b>                           | 32         |
| *cinque* / thyme / chanterelle               |            |
| <b>Entrecôte from Zurich</b>                 | 44         |
| *Blao* café de paris / beans & corn          |            |
| <b>Alpstein-Chicken Cordon Bleu</b>          | 38         |
| *Gleis 18* / cauliflower / *Smetana*         |            |
| <b>Vealtatar</b>                             | 38         |
| *Frischkäse-Knollen* / pickles               |            |
| <b>*Smetana*-Saibling</b>                    | 38         |
| celery / granny Smith / amalfi-lemon         |            |
| <b>À discretion</b> *Gleis 18* Raclette      | 42         |
| potatoes / pickles                           |            |
| <b>+ 1 Glas Fendant de la Liaudisaz 2023</b> | <b>+ 8</b> |
| <b>Marie-Thérèse Chappaz</b>                 |            |

### Produkte aus unserer Käserei

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| Cinque   | = Weichkäse geschmiert              |
| Blao     | = Blauschimmelkäse mild             |
| Gleis 18 | = klassischer Alp und Raclette Käse |
| Smetana  | = Crème fraîche                     |

# CHEFSACH

4 Course

85

## **'Smetana'-Saibling**

Stangensellerie / Granny Smith / Amalfi-Zitrone

--

## **Tagliatelle**

\*Cinque\* / Thymian / Eierschwämmli

--

## **Alpstein-Poulet Cordon Bleu**

\*Gleis 18\* / Blumenkohl / \*Smetana\*

--

## **Pavlova**

Cheesecake / Beeren

## FINISH

|   |    |
|---|----|
| <b>Cheese variation</b><br>Chutney / Bread / Nuts | 18 |
| <b>Molke Waffle</b><br>*Molke-Caramel* / Cassis   | 14 |
| <b>Pavlova</b><br>Cheesecake / berrys             | 15 |
| <b>Homemade icecream</b>                          | 6  |

### 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.

