

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

--

Rindsentrecôte

Blao-Cafe de paris/ Pommes

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	
Rindsentrecôte	44
Blao-Cafe de paris/ Pommes	
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.