

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-Ingwer Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl

--

Kalbskopfbäggli

Pastinaken/ *Gleis 18*/ Serviettenknödel/ Baumnuss

Oder

Gefüllter Butternuss Kürbis

Rollgerste/ saisonales Gemüse/ Käseschaum

--

Pavlova

Meringue/ Cheesecake Creme/ Bitterorange/ Sanddorn

VORSPEISEN

Marktsalat	13
Molke Dressing/ saisonales Gemüse/ Nüsse & Kerne	
+ gebackener *Wiis*	+ 9
Preiselbeere	
Kürbissuppe	14
Molke- Orangen Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl	
Rindscarpaccio	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/ Bauernspeck/ Süsskartoffel/ Joghurt-Trüffel-Dip

Kalbskopfbäggli 48

Pastinaken/ *Gleis 18*/ Serviettenknödel/ Baumnuss

Rindsentrecôte 44

Blao-Cafe de paris/ Topinambur

Gefüllter Butternuss Kürbis 26

Rollgerste/ Käseschaum/ Kräuter

***Molke*-Spätzli Pfanne** 30

* Gleis 18* Käseschaum/ saisonales Gemüse

+ **80erli** Schweinswurst 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	
Cannoli	14
Vanille Ganache/ Bratapfel/ Pistazien	
Pavlova	14
Meringue/ Cheesecake Creme/ Bitterorange/ Sanddorn	
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.