

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

Onsen Ei

Brunost/ Spinat/ Kartoffel/ Nussbutter

--

Portion Raclette 2.0

Gleis 18 Käse/ Kartoffel/ Zwiebel/ Speck

--

Rinds Bäckli

Blao-Bärlauchkrokette/ Wirsing

Oder

Topinambur Risotto

Haselnuss/ *Bölä*

--

Joghurt-*Brunost*mousse

Blutorange/ Sauerklee

4 Gänge

4 Gänge Vegetarisch

92

86

VORSPEISEN

AB 18:00 UHR

| | |
|---|------|
| Geflämmter Lattich | 17 |
| *Molke*/ Eigelb/ Granatapfel/ Kräuter | |
| Onsen Ei | 14 |
| *Brunost*/ Spinat/ Kartoffel/ Nussbutter mit Trüffel | |
| | + 12 |
| Rindstatar | 26 |
| Teriyaki/ Bärlauch/ Brioche | |
| Bärlauch- *Wiis* | 21 |
| Birne/ Chili/ Frisée/ Portulak | |
| Portion Raclette 2.0 | 19 |
| *Gleis 18 Käse*/ Kartoffel/ Zwiebel/ Speck | |

Produkte aus unserer Käserei

- Molke = Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss
- Wiis = Weisseschimmelkäse
- Gleis 18 = klassischer Alp und Raclette Käse
- Brunost = norwegischer Molke Käse

HAUPTGANG

AB 18:00 UHR

| | |
|---|------------|
| Topinambur Risotto Haselnuss/ *Bölä* | 34 |
| Rinds Bäckli *Blaos*-Bärlauchkrokette/ Wirsing | 46 |
| Kalbs Cordon Bleu Bauernschinken/ *Gleis 18 Käse*/ Kartoffel-Gurkensalat | 43 |
| *Cresta* Käse-Spätzli Röstwiebeln mit Trüffel | 26 + 12 |
| Raclette *Gleis 18* À discretion Kartoffeln/ Essiggemüse Start mit Marktsalat/ *Molke* Dressing mit Trüffel | 42 + 30 |
| Passend dazu: + 1 Glas Fendant de la Liaudisaz 2023 Marie-Thérèse Chappaz | + 9 |

Produkte aus unserer Käserei

| | | |
|----------|---|--|
| Bölä | = | hausgemachte Belper Knolle |
| Blaos | = | Blauschimmelkäse mild |
| Cresta | = | rezipienter Halbhartkäse von der Sennerei Sufers |
| Gleis 18 | = | klassischer Alp und Raclette Käse |
| Molke | = | Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss |

Käse Stars

AB 18:00 UHR

Stelle dir deine persönliche Käseauswahl zusammen

Gleis 18

Halbharter Schnitt- und Raclettekäse. Rezeptur wie bei einem klassischen Alpkäse, doch mitten in der Stadt Zürich, am Gleis 18 produziert.

Geschmack: Mild, Sanft

Wiis

Klassischer Weisseschimmelkäse mit einem milden; frischen und leicht säuerlichen Geschmack. Mit zunehmender Reifung wird der Teig weicher, cremiger und der Käse entwickelt sein vollendetes Aroma

Geschmack: Mild, Buttrig, Erdig

Blaio

Der heimliche Star: der Begriff «Blau» stammt vom althochdeutschen «blao» ab, was «schimmernd» oder «glänzend» bedeutet.

Blaio ist ein Blauschimmelkäse, der Anfangs eine feste Konsistenz hat und mit der Lagerung eine immer cremigere Textur entwickelt.

Geschmack: Mild, Sanft, Typische Blauschimmelnote

Cinque

Unser Italiener, ein klassischer geschmierter Weichkäse aus thermisierter Kuhmilch. Er besitzt eine cremige Textur und wird mindestens fünf (Cinque)

Wochen gelagert. Mit zunehmender Reifung wird sein Aroma würziger.

Geschmack: Mild, Buttrig, Delikat, Ausgewogen

Babette oder Jean Paul

Babette und Jean-Paul sind unsere Franzosen – beides gereifte Frischkäse. Sie haben einen eher festen, krümeligen Kern und werden mit zunehmender Reifung immer cremiger. Der einzige Unterschied während der Produktion ist, dass Jean-Paul mit geschmacksneutraler Pflanzenkohle umhüllt wird.

Geschmack: kräftig, leicht animalisch

3 Käse 18 CHF

5 Käse 25 CHF

ABSCHLUSS

AB 18:00 UHR

| | |
|---|------|
| Crème brûlée | 12 |
| Rhabarber Tarte Sauerrahm | 14 |
| Joghurt-*Brunost*mousse Blutorange/ Sauerklee | 17 |
| Glace pro Kugel Saisonales Angebot | 5.50 |

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.