

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.

VORSPEISEN

Marktsalat	13
Molke Dressing/ saisonales Gemüse/ Nüsse & Kerne	
+ gebackener *Wiis*	+ 9
Preiselbeere	
Gratinierter *Cinque*	16
Brioche/ gepickelte Birne/ Birnen Gel/ karamellierte Baumnüsse/ Gartenkresse	
Kürbissuppe	14
Molke-Ingwer Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl	
Kürbis Tarte	16
Blao/ Orangen Gel/ Federkohl	
Kalbstatar	24
Pommery Senf/ Apfel/ Meerrettich/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Brioche Toast	
Randentatar	18
Pommery Senf/ Apfel/ Meerrettich/ Kräuterseitling/ Schnittlauch/ Brioche Toast	
Gebackener *Wiis*	9
Preiselbeere	

Produkte aus unserer Käserei

Molke	=	Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss
Wiis	=	Weissschimmelkäse
Cinque	=	Rotschmierkäse
Blao	=	Blauschimmelkäse mild

HAUPTGANG

Alpstein-Poulet Cordon Bleu	38
Cinque/ Süsskartoffel/ Granatapfel/ Joghurt-Preiselbeer-Dip	
Rotkohl Gratin	28
* Gleis 18*/ gepickelter Kürbis/ Baumnüsse/ frittiertes Rosenkohl	
Reh Entrecôte	44
Kürbis Dauphine/ Rotkraut Püree/ gebratener Rotkohl/ Birne/ Preiselbeer-Jus	
Hirschpfeffer	39
Molke-Spätzli/ Saisongemüse/ Preiselbeeren	
Molke-Spätzli Pfanne	30
* Gleis 18*/ saisonales Gemüse/Wildpilze	
+ Reh Salsiz	+ 8
À discretion *Gleis 18* Raclette	42
Kartoffeln / Essiggemüse	
+ 1 Glas <i>Fendant de la Liaudisaz 2023</i>	+ 8
<i>Marie-Thérèse Chappaz</i>	

Produkte aus unserer Käserei

Molke	=	Aus Milch entsteht Käse und Molke mit viel Eiweiss
Cinque	=	Weichkäse geschmiert
Gleis 18	=	klassischer Alp und Raclette Käse

CHEFSACH

4 Gänge

85

Gratinierter Cinque

Brioche/ gepickelte Birne/ Birnen Gel/ karamellierte Baumnüsse/
Gartenkresse

--

Kürbissuppe

Molke-Ingwer Schaum/ Kürbiskerne/ Kürbiskernöl

--

Reh Entrecôte

Kürbis Dauphine/ Rotkraut Püree/ gebratener Rotkohl/ Birne
Preiselbeer-Jus

--

Pavlova

Marroni Cheesecake/ Hagebutte/ weisse Schokolade

ABSCHLUSS

Käsevariation Chutney / Körnli Brot / Nüsse	18
Cannoli Vanille Ganache/ Bratapfel/ Pistazien	14
Pavlova Marroni Cheesecake/ Hagebutte/ weisse Schokolade	14
Glace Saisonales Angebot	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.