

Stadt Käserei

UND RESTAURANT

Alles Käse oder was?

Hartkäse, Weichkäse, Frischkäse, Joghurt etc. produzieren wir aus der Bio Milch der Jersey-Kühe vom Burger's Hof, einem Pachtbetrieb der Stadt Zürich mit 100% nachhaltiger Grasfütterung.

Dass die Milchprodukte aus eigener Produktion auf unserer Speisekarte stehen, versteht sich von selbst. Doch damit nicht genug: Wir verwerten 100% des Rohstoffs Milch. So finden nebst Käse auch deren Nebenprodukte wie Molke, Ricotta und Milchserum den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas. Wir machen Brot aus Molke, unsere eigene Milchserumlimonade und vieles mehr...

UNSERE PRODUKTAUSWAHL - KLEIN & FEIN

Zur Herstellung unserer Käse verwenden wir ausschliesslich Kulturen, Lab, Kochsalz und viel Sorgfalt – sonst nichts. Wir haben nicht nur einen aussergewöhnlichen Produktionsstandort - direkt am Gleis 18 des Hauptbahnhofes - sondern wir scheuen uns auch nicht, zu experimentieren und Neues auszuprobieren. In unserer Stadtkäserei verbindet sich traditionelles Käser-Handwerk mit urbaner Kreativität. Übrigens: Dieses kleine und feine Sortiment gibt es auch zum zuhause geniessen.

FRISCHKÄSE

Auf Basis von Quark über 18 Stunden „heruntergesäuert“, je nach Lust und Laune mit weiteren Geschmäckern und Zutaten ergänzt.

ROTSCHOPF

Gereifter Frischkäse mit Rotschimmel-Kulturen gepflegt und über 10 Tage gelagert, was ihn so „verlegen“ macht, ist unser Geheimnis.

WEISSER SCHIMMEL

Aromatischer Weichkäse aus gehaltvoller Vollmilch wird mit Weisschimmel-Kulturen 3 Wochen gereift, bis er „davonfließt“...

HIRTENKÄSE

Kuhmilch-Feta nach griechischer Art, wird einige Tage in der Salzlake eingelegt, bis er seine typische mild-salzige Note erhält.

RACLETTE

Beim typischen Halbhart Käse sind keine Experimente gefragt, echt und pur ganz ohne Schnickschnack ist er am besten.

MUTSCHLI

Das würzige 300 Gramm Mutschli ist nach 2 Monaten bereits genussreif, länger gelagert, wird es zum idealen Reibkäse.

STADTKÄSE

Traditionelle Herstellung wie auf der Alp, wird der 5 Kilo Laib danach mindestens 6 Monate im Keller gereift und mit einer Salzlösung eingerieben.

GRILLKÄSE

Der junge Halbhartkäse erhält seine Festigkeit, durch den noch nicht eingesetzten Reifeprozess und kann deshalb so gebraten werden.

ABENDMENÜ

ab
18.00

Okara-Tomaten Tatar

Oliventapenade, Umami-Senf,
geröstetes Okara Brot & gebackene Kichererbsen

--

Geräucherte Wassermelonen-Tomaten Gazpacho

mit frischer Minze & HIRTENKÄSE

--

Cordon bleu

Kalbsschnitzel, MUTSCHLI, Bündnerfleisch mit Kartoffel-Gurken Salat
oder

Grünes Linsen Curry

mit Spinat, Minze, FRISCHKÄSE-Koriander Bällchen & paniertes,
geräucherter Tofu

--

Warme ZIEGER-Krapfen

mit Vanille-Honigglace

Fleisch 65 / Vegi 55

+KÄSE 9.5

Wir verwenden Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region.
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SNACKEN

Käse Brett

Frisch aus unserem Kessel & aus dem Reifekeller 19
inkl. Salsiz und Bündnerfleisch 24.5

Chilly Cheese Fries mit Dip

mit Jalapeño, Avocado & FRISCHKÄSE (empfohlen ab 2 P.) 29

Käse Krokette

knusprig paniertes STADTKÄSE mit geräuchertem Zwiebeldip 8.5

Okara Shitake Balls

knusprig gebacken, mit Avocadostampf 8.5

Käse Küchlein

hausgebacken aus feinstem STADTKÄSE 6.5

Einmal Alles (ab 2 Pers.)

von allem snacken - inkl. Wassermelonen-Tomaten Gazpacho Shot p.P. 25

VORSPEISEN

«Raclette de Zuriq»

auf Schweizer Roller Kartoffeln mit Mixed-Sherry-Pickles 13.5

Wurst Käse Salat auf Bestellung

mit hausgemachten Essiggurken, roten Zwiebeln, 14 / 22
Pommery-Senf-Sauce & Brot

Salat

gemischte, bunte Blätter mit Karotten, Gurke, Tomaten, 10.5
karamellierte Nüsse, Croûtons und hauseigenes MOLKE-Dressing

+ HIRTENKÄSE al Forno

+7.5

+ Okara Shitake Balls

+7.5

- Tatar vom Rind 70/140g** (🌾) auf Bestellung 22/32
 leicht pikant, mit Umami-Senf, Tomaten-FRISCHKÄSE-Schaum,
 Wachtel Ei & MOLKE Brioche
- Okara-Tomaten Tatar** (🌱 🌾) auf Bestellung 17/27
 Oliventapenade, Umami-Senf, geröstetes Okara Brot &
 gebackene Kichererbsen
- Geräucherte Wassermelonen-Tomaten Gazpacho** (🌱 🌾) auf Bestellung 13.5
 mit frischer Minze & HIRTENKÄSE

ab
18.00

HAUPTGÄNGE

ab
18.00

- Grünes Linsen Curry** (🌱 🌾 🌿) auf Bestellung 26
 mit Spinat, Minze, FRISCHKÄSE-Koriander Bällchen & paniertes,
 geräucherter Tofu
- Spinat-Beef Tarte** 34
 HIRTENKÄSE, gehacktes vom Rind, Spinat & Tomatensugo
- Geschmolzener GRILLKÄSE** 24
 auf Ochsenherztomaten, geröstetes Molkebrot, Zwiebelmarmelade &
 Brunnenkresse-Salat
- Cordon bleu** 41
 feinstes Kalbsschnitzel, MUTSCHLI, Bündnerfleisch mit
 Kartoffel-Gurken Salat
- Burger** 27
 paniertes WEISSER SCHIMMEL oder Rinds Patty
 Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Salat, Speck,
 FRISCHKÄSE-JOGHURT Sauce, Süsskartoffel Pommes mit Barbecue Sauce

🌱 Laktosefrei 🌾 Glutenfrei 🌱 Vegan () auf Bestellung
 Gerichte mit Zeichen wurden mit solchen Zutaten gekocht.

DESSERT

Cheesecake 9
aus FRISCHKÄSE, weisser Schokolade mit Beeren im Glas

ab 18.00 **Warme ZIEGER-Krapfen** 12.5
mit Vanille-Honigglace

Frozen YOGURT 9.5
Himbeersauce, Schoggisauce, Molkecaramel mit Fleur de Sel
Krokant, frische Beeren, Smarties, Merengue

ab 18.00 **Käse** 13.50
mit Früchtebrot & Grappatrauben