

# 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...

# ABENDMENÜ

AB 18H

## **Okara-Tomaten Tatar**

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

–

## **Geräucherte Wassermelonen-Tomaten Gazpacho**

mit frischer Minze & Feta

–

## **Cordon bleu**

Kalbsschnitzel, Gruyère, Bündnerfleisch mit Kartoffel-Gurken Salat  
oder

## **Grünes Linsen Curry**

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

–

## **Warme Zieger-Krapfen**

mit Sauerrahmglace

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 Chessi & 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 Kuchlein

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

Cervelat, Mutschli 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

### + Feta 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

AB  
18H

**Geräucherte Wassermelonen-Tomaten Gazpacho** (🌱) auf Bestellung 13.5  
mit frischer Minze & Feta

## HAUPTGÄNGE

AB 18H

**Grünes Linsen Curry** (🌱) auf Bestellung 26  
mit Spinat, Minze, Frischkäse-Koriander Bällchen & paniertes,  
geräucherter Tofu

**Geschmolzener Grillkäse** 24  
auf Ochsenherztomaten, geröstetes Molkebrot, Zwiebelmarmelade &  
Brunnenkresse-Salat

**Cordon bleu** 41  
feinstes Kalbsschnitzel, Gruyère, Bündnerfleisch mit  
Kartoffel-Gurken Salat

**Burger** 27  
panierter Tomme Vaudoise oder Rinds Patty  
Molke Bun, karamellisierte Zwiebeln, Gruyère, Salat, Speck,  
Frischkäse-Joghurt Sauce, Süsskartoffel Pommes, mit Barbecue Sauce

## DESSERT

**Cheesecake** 9  
aus Frischkäse, weisser Schokolade mit Beeren im Glas

AB  
18H | **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  
18H | **Käse** 13.50  
mit Früchtebrot & Grappatrauben