

Stadt  
Käserei

UND RESTAURANT

## ABENDKARTE

AB 18.00 UHR

Alles Käse oder was?

In der Stadtkäserei produzieren wir Käse 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.

Neben unseren eigenen Produkten verarbeiten wir ausgewählte Käse aus der Schweiz.

# ABENDMENÜ

## **Okara-Kürbis Tatar**

Umami-Senf, Federkohl, geröstetes Okara Brot

–

## **Steinpilz-Crèmesuppe**

mit Molkeschaum

–

## **Cordon bleu**

Kalbsschnitzel, Gruyère, Bündnerfleisch

mit Kartoffel-Artischocken-Kürbis Salat

oder

## **Gelbes Linsen Curry**

mit Seitan, Kürbis, Blumenkohl, Ingwer-Joghurt und Naan Brot

–

## **Mille Feuille**

Ricottacrème, Pistazienglace und Früchtekompott

Fleisch 72 / Vegi 63

+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

<b>Käse Brett</b>	
Stadtkäse, Mutschli, Sternberger Brie & Frischkäse	19
inkl. Salsiz und Bündnerfleisch	24.5
<b>Chilly Cheese Fries mit Dip</b> 🌿	29
mit Jalapeño, Avocado & Frischkäse (empfohlen ab 2 P.)	
<b>Käse Krokette</b>	8.5
knusprig paniertes Stadtkäse mit geräuchertem Zwiebeldip	
<b>Okara-Hummus Variation</b> 🌿 🌱 🌿	14.5
Randen-Meerrettich, Kürbis-Orangen mit Naan Brot	
<b>Käse Küchlein</b>	6.5
hausgebacken aus feinstem Stadtkäse	
<b>Einmal Alles zum snacken</b> (ab 2 Pers.)	p.P. 25
Käse Brett, Chilly Cheese Fries, Käse Krokette, Okara-Randenhummus, Käse Küchlein, Kürbissuppe	

## VORSPEISEN

<b>«Raclette de Zurique»</b> 🌿	13.5
auf Schweizer Roller Kartoffeln mit gepickelten Eierschwämmli und Kürbis	
<b>Panzanella Salat</b>	16
Meierskappel Mozzarella, Hausgemachtem Brot, Auberginentatar, gebratene Artischocken und Basilikum	
<b>Salat</b>	10.5
gemischte, bunte Blätter mit Karotten, Gurke, Tomaten, karamellisierte Nüsse und hauseigenes Molke-Dressing	
+ Meierskappel Mozzarella	+7.5
+ Okara Shitake Balls 🌿 🌱 🌿	+7.5

<b>Tatar vom Rind 70/140g</b> (🌾) auf Bestellung	23/34
leicht pikant, mit Umami-Senf, Whisky-Frischkäse-Schaum, Wachtel Ei & Molke Brioche	
<b>Okara-Kürbis Tatar 70/140g</b> (🌾) auf Bestellung	19/29
Umami-Senf, Federkohl, getoastetes Okara Brot	
<b>Suppen Duo</b> (🌾) auf Bestellung	15.5
Kürbis-Kokosnuss mit gerösteten Kürbiskernen Steinpilzcrème mit Molkeschaum	

## HAUPTGÄNGE

<b>Gelbes Linsen Curry</b>	28
mit Saitan, Kürbis, Blumenkohl, Ingwer, Joghurt und Naan Brot	
<b>„Raclette de Zurique“</b>	24
auf Schweizer Roller Kartoffeln mit gepickelten Eierschwämmli und Kürbis	
<b>Cordon bleu</b>	42
feinstes Kalbsschnitzel, Gruyère, Bündnerfleisch mit Kartoffel-Artischocken-Kürbis Salat	
<b>Rinds oder Vegi Burger</b>	29
panierter Tomme Vaudoise oder Rinds Patty Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Gruyère, Salat, Speck, Frischkäse Sauce, Süsskartoffel Pommes, mit Barbecue Sauce	

## DESSERT

<b>Cheesecake</b>	9
aus Frischkäse, weisser Schokolade mit Beeren im Glas	
<b>Mille Feuille</b>	12.5
Ricottacrème, Pistazienglace und Früchtekompott	
<b>Frozen YOGURT</b>	9.5
Himbeersauce, Schoggisauce, Molkecaramel mit Fleur de Sel Krokant, frische Beeren, Smarties, Merengue	
<b>Käse</b>	13.50
mit Früchtebrot & Grappatrauben	