



## Abendkarte

In unserer saisonalen Küche verbinden wir verschiedene Einflüsse aus Nah und Fern, aber auch aus der direkten Nachbarschaft. Zum Beispiel von der Brauerei nebenan, die uns zu den Brauereigerichten inspiriert hat. Qualität ist uns wichtig. Deshalb verwenden wir frische, hochwertige Lebensmittel, die wir mit Sorgfalt und Freude verarbeiten.

### Vorspeisen

<b>Bruschetta mit Treberbrot und Ziegenkäse</b>	<b>11.50</b>
serviert mit Thymianhonig und frischen Feigen	
<b>Glasnudelsalat mit Knuspercrevttten (ASC zertifiziert)</b>	<b>17.50</b>
Glasnudeln mit Gemüse, Tomaten und Gurken an Thaidressing mit Koriander und Cashewnüssen, serviert mit Knuspercrevetten	
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>	<b>11.50</b>
mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing	

### Suppe

<b>Suppe von Kokosmilch und Tomaten (vegan)</b>	<b>10.50</b>
Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Zitronenblättern und Gemüsestreifen	
<b>Biersuppe Rekord</b>	<b>10.50</b>
Sämige Suppe mit Rekordbier, Zwiebeln und Malz serviert mit Paprikarahm	

### Burger & Co

<b>Wildburger im Roggenbun</b>	<b>30.50</b>
Hausgemachter Wildburger (170g), gebraten, serviert mit Apfelscheibe, Feigenchutney, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw	
<b>XL-Version</b> 2 x 170g Wildburger	<b>+9.00</b>
<b>Angus Beef-Burger</b>	<b>28.50</b>
Angus Beefburger (180g), mit BBQ Sauce im hausgemachten Bun serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw	
<b>XL-Version</b> 2 x 180g Angus Beefburger	<b>+9.00</b>
<b>Falafel-Burger 'Oriental'</b>	<b>25.50</b>
Hausgemachter Burger aus Kichererbsen mit BBQ Sauce im Bun, serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw, Joghurtdip	
<b>Zusätzlich pro Beilage CHF 2.00</b>	
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland, gebratener Speck Spiegelei,	

Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Schweiz, Wildschwein und Reh EU  
Crevetten Zucht (ASC zertifiziert) Vietnam, Sea Bass Zucht Vietnam

Falls Sie Allergieprobleme haben, geben wir Ihnen gerne Auskunft  
über die genaue Zusammensetzung unserer Gerichte.



## Aus Nah und Fern

<b>Rehgeschnetzelttes mit Preiselbeersauce</b>	<b>36.50</b>
Rehgeschnetzelttes gebraten, serviert an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glacierten Marroni	
<b>Rehschnitzel mit Quitten</b>	<b>38.50</b>
Rehschnitzel, rosa gebraten, serviert auf Quittenrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit glacierten Marroni	
<b>Gebratenes Wildschweinfilet</b>	<b>39.50</b>
Wildschweinfilet, am Stück gebraten, auf Cognac Wildsauce serviert, dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit glacierten Marroni	
<b>Erfolgreiche Jagd</b>	<b>26.50</b>
Hausgemachte Spätzli, in Butter gebraten, Rotkraut mit glacierten Marroni, geschmorte Quitten, Feigenchutney, dazu Rahmsauce mit Champignons	
<b>Angus Beef-Filet aus dem Aargauer Freiamt</b>	<b>150g 49.50</b>
Angus-Filet, nach Wunsch gebraten, dazu hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Zusätzlich pro 50g mehr	<b>+9.50</b>
<b>Rotes Thai Curry mit Sea Bass</b>	<b>36.50</b>
Sea Bass Filet gebraten auf buntem Gemüse roter Currysauce, dazu Jasminreis	
<b>Rotes Curry mit Tofu (vegan)</b>	<b>26.50</b>
Hausgeräucherter Tofu auf buntem Gemüse roter Currysauce dazu Jasminreis	

## Brauereigerichte

<b>Metzgerei Kellers Hauswurst</b>	<b>23.50</b>
Geräucherte Wurst von der bekannten Zürcher Metzgerei Keller, gebraten, mit Bier-Zwiebel-Sauce und Rösti serviert	
<b>Rindsgeschnetzelttes in Bier geschmort</b>	<b>31.50</b>
Rindsgeschnetzelttes in Turbinenbräu Bier langsam gegart, serviert mit kräftiger Sauce, dazu Rösti	
Buntes Gemüse zusätzlich als Beilage	<b>5.00</b>

## Tartar

<b>Rindstatar mit Whisky</b>	<b>30.50</b>
Fein gehacktes Rindfleisch, nach Ihrem Wunsch gewürzt, dazu Whisky, Butter und unser Hausbrot oder Toast	
kleine Portion Pommes frites als Beilage	<b>5.00</b>
<b>Unser Brot</b>	
Nach dem Brauvorgang bleibt der feste Teil des Malzes (Treber) zurück. Aus diesem Treber und einem Spezialteig lassen wir von der Bäckerei Bertschi in Kloten in handwerklicher Tradition exklusiv für uns ein Treberbrot herstellen. Das Brot können Sie auch zu Hause geniessen. Fragen Sie unser Team.	