



Abendkarte

In unserer saisonalen Küche verbinden wir verschiedene Einflüsse aus Nah und Fern. 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

Filoteig-Zigarren mit Gemüse und Ricotta	10.50
Hausgemachte Zigarren aus Filoteig, mit Gemüse und Ricotta gefüllt, dazu Chili-Dip	
Geräucherte Entenbrust	16.50
In unserem eigenen Räucherofen heiss geräucherte Entenbrust, fein aufgeschnitten, auf asiatischem Gemüsesalat	
Marinierter Austernseitling (vegan)	14.50
serviert auf Blattsalat mit Balsamico Sirup	
Gemischter Salat	11.50
Verschiedene Salate und Blattsalat mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing	
Nüsslisalat mit Ei	11.50
Mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing	

Suppen

Linsen Currysuppe	10.50
mit Kokosmilch, roten Linsen und Gemüse	
Biersuppe mit Malz	10.50
Suppe mit Rekordbier, Malz, Zwiebeln und Rahm garniert mit Gemüsechips	

Brauereigerichte

Schweinskopfbäggli mit Pfeffer und Bier	33.50
Schweinskopfbäggli mit verschiedenem Pfeffer mariniert, mit Weizenbier langsam gegart, dazu Kartoffelstock	
Metzgerei Kellers Hauswurst	22.50
Geräucherte Wurst von der bekannten Zürcher Metzgerei Keller, gebraten, mit Bier-Zwiebel-Sauce und Rösti serviert	
Rindgeschnetztes, in Rekord-Bier geschmort	29.50
Kräftiges Rindfleisch, geschnetzelt und in dunklem Rekord-Bier geschmort, dazu Nudeln	
Buntes Gemüse zusätzlich als Beilage	5.00

Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Schweiz, Hirsch, Reh und Wildschwein EU
Sea Bass Zucht Vietnam,

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



Burger & Co

Turbinenhalle Burger	26.50
Beefburger (170g) mit BBQ Sauce im hausgemachten Bun serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, Pommes frites und Cole Slaw	
XL Version 2 x 170g Beefburger	35.50
Falafel Burger Oriental	25.50
Hausgemachter Burger aus Kichererbsen mit BBQ Sauce im Bun, serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, Pommes frites und Cole Slaw	
Zusätzlich	
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland	2.00
gebratener Speck	2.00
Spiegelei	2.00
Avocado	2.00

Tartar

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

Aus Nah und Fern

Geschnetzelte Kalbsleber	35.50
Kalbsleber, in Butter mit Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten, dazu frische Rösti	
Jungrindfleisch aus dem Safiental	39.50-55.50
vom Familie Tester Hof in Camana; Rib-eye, Entrecôte oder Filet je nach Angebot; dazu dreierlei hausgemachte Gewürzbutter, Pommes frites und Gemüse	
Gebratener Austernseitling	25.50
Kartoffelstock, Gemüse, Kerne und Röstzwiebeln	
Rotes Thai Curry mit Black Tiger Crevetten	36.50
Grosse Crevetten gebraten auf buntem Gemüse roter Currysauce, dazu Jasminreis	
Rotes Curry mit Tofu (vegan)	26.50
Hausgeräucherter Tofu auf buntem Gemüse roter Currysauce dazu Jasminreis	