



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

- | | |
|---|--------------|
| Buscetta mit Treberbrot und Ziegenkäse
serviert mit Thymianhonig und frischen Feigen | 11.50 |
| Glasnudelsalat mit Knuspercrevten
Glasnudeln mit Gemüse, Tomaten und Gurken an Thaidressing mit Koriander und Cashewnüssen, serviert mit Knuspercrevetten | 17.50 |
| Kopfsalat mit Ei und gerösteten Kernen & Nüssen
mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing | 11.50 |

Suppe

- | | |
|---|--------------|
| Suppe von Kokosmilch und Tomaten (vegan)
Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Zitronenblättern und Gemüsestreifen | 10.50 |
|---|--------------|

Burger & Co

- | | |
|---|------------------------------|
| Poulet Burger
Saftiges Pouletschenkelsteak geräuchert und speziell mariniert, im hausgemachten Bun serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw
XL-Version 350g Pouletschenkelsteak | 28.50
+9.00 |
| Angus Beef-Burger
Angus Beefburger (180g), mit BBQ Sauce im hausgemachten Bun serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw
XL-Version 2 x 180g Angus Beefburger | 28.50
+9.00 |
| Falafel-Burger 'Oriental'
Hausgemachter Burger aus Kichererbsen mit BBQ Sauce im Bun, serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw, Joghurtdip | 25.50 |
| Zusätzlich pro Beilage CHF 2.00
Bergkäse aus dem Zürcher Oberland, gebratener Speck
Spiegelei, | |

Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Schweiz,
Crevetten Zucht Vietnam, Sea Bass Zucht Vietnam

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



Aus Nah und Fern

Geschnetzelte Kalbsleber	35.50
Kalbsleber, in Butter mit Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten, dazu frische Rösti	
Angus Beef-Filet aus dem Aargauer Freiamt	150g 49.50
Angus-Filet, nach Wunsch gebraten, dazu hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüse	
Zusätzlich pro 50g mehr	+9.50
Ungarisches Lammgulasch	34.50
Lammragout vom Schweizer Weidelamm mit Zwiebeln und Paprika geschmort, mit Sauerrahm, dazu hausgemachte Spätzli mit Brösmeli	
Rotes Thai Curry mit Sea Bass	36.50
Sea Bass Filet gebraten auf buntem Gemüse roter Currysauce, dazu Jasminreis	
Rotes Curry mit Tofu (vegan)	26.50
Hausgeräucherter Tofu auf buntem Gemüse roter Currysauce dazu Jasminreis	

Brauereigerichte

Metzgerei Kellers Hauswurst	23.50
Geräucherte Wurst von der bekannten Zürcher Metzgerei Keller, gebraten, mit Bier-Zwiebel-Sauce und Rösti serviert	
Rindsgeschnetzeltes in Bier geschmort	31.50
Rindsgeschnetzeltes in Turbinenbräu Bier langsam gegart, serviert mit kräftiger Sauce, dazu hausgemachte Spätzli mit Brösmeli	
Buntes Gemüse zusätzlich als Beilage	5.00

Tartar

Rindstatar mit Whisky	30.50
Fein gehacktes Rindfleisch, nach Ihrem Wunsch gewürzt, dazu Whisky, Butter und unser Hausbrot oder Toast	
kleine Portion Pommes frites als Beilage	5.00
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 Kloten in handwerklicher Tradition exklusiv für uns ein Treberbrot herstellen. Das Brot können Sie auch zu Hause geniessen. Fragen Sie unser Team.	