



## 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

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

### Suppen

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

### Brauereigerichte

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

Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Schweiz, Ente Frankreich  
Crevetten, Zucht Bangladesch

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



## Burger & Co

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

## 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	
<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 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

<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	<b>35.50</b>
Kalbsleber, in Butter mit Zwiebeln und frischen Kräutern gebraten, dazu frische Rösti	
<b>Angus Beef Filet aus dem Argauer Freiamt</b>	<b>150g 49.50</b>
Angus Filet nach Wunsch gebraten,	<b>200g 59.50</b>
dazu dreierlei hausgemachte Gewürzbutter, Pommes frites und Gemüse	
<b>Gebratener Austernseitling</b>	<b>25.50</b>
Kartoffelstock, Gemüse, Kerne und Röstzwiebeln	
<b>Rotes Thai Curry mit Black Tiger Crevetten</b>	<b>36.50</b>
Grosse Crevetten 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	