



## 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>Filoteig-Zigarren mit Gemüse und Ricotta</b>  | <b>10.50</b> |
| Hausgemachte Zigarren aus Filoteig, mit Gemüse und Ricotta gefüllt, dazu Chili-Dip     |              |
| <b>Spargelsalat mit Macadamianüssen</b>  | <b>14.50</b> |
| an Sherryessig dressing<br>mit Landrauchschinken garniert                              |              |
| <b>Kalbscarpaccio mit Bärlauchvinaigrette</b>  | <b>18.50</b> |
| garniert mit Frühlingsspinat   |              |
| <b>Gemischter Salat</b>  | <b>11.50</b> |
| Verschiedene Salate und Blattsalat<br>mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing |              |
| <b>Spinatsalat mit Ei</b>  | <b>11.50</b> |
| mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing                                       |              |

### Suppen

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Linsencurrysuppe</b>                           | <b>10.50</b> |
| mit Kokosmilch, roten Linsen und Gemüse           |              |
| <b>Spargelcremesuppe mit Rauchlachs</b>           | <b>11.50</b> |
| Frische Spargelcremesuppe mit Rauchlachs und Dill |              |

### Burger & Co

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Poulet-Burger</b>  | <b>27.50</b> |
| Pouletbrust (160g), gebraten, mit BBQ Sauce im hausgemachten Bun serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw |              |
| <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 2 x 180g Angus Beefburger</b>   | <b>37.50</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, dazu 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         |

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



## Aus Nah und Fern

|   |  |
|---|--|
| <b>Kalbsgeschnetzeltes mit Spargeln</b>   | <b>37.50</b>                           |
| Zartes Kalbfleisch, fein geschnitten, mit Spargeln an Estragonrahmsauce, dazu Rösti                   |  |
| <b>Spargelragout mit Rösti</b>  | <b>25.50</b>                           |
| Ragout von Spargeln an Estragonrahmsauce mit Rösti  |  |
| <b>Spargeln polnische Art</b>   | <b>26.50</b>                           |
| mit Brotbrösmeli und Ei, dazu Salzkartoffeln  |  |
| <b>Angus Beef-Filet aus dem Argauer Freiamt</b>   | <b>150g 49.50</b><br><b>200g 59.50</b> |
| Angus-Filet, nach Wunsch gebraten, dazu dreierlei hausgemachte Gewürzbutter, Pommes frites und Gemüse |  |
| <b>Red Snapper-Filet, gebraten, auf indischer Currysauce</b>  | <b>36.50</b>                           |
| Red Snapper-Filet auf würziger Currysauce mit Tomaten und Gemüse dazu Jasminreis, Papadam und Chutney |  |
| <b>Indisches Gemüsecurry (vegan)</b>  | <b>26.50</b>                           |
| Dal (Linsen) mit Gemüse und Kokos, dazu Jasminreis, Papadam und Chutney                               |  |

## Brauereigerichte

|   |              |
|---|--------------|
| <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>  |

## 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 Kloten in handwerklicher Tradition exklusiv für uns ein Treberbrot herstellen. Das Brot können Sie auch zu Hause geniessen. Fragen Sie unser Team. |              |

Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Poulet Schweiz  
Red Snapper: Wildfang, Pazifik

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