



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

Filoteig-Zigarren mit Gemüse und Ricotta	10.50
Hausgemachte Zigarren aus Filoteig, mit Gemüse und Ricotta gefüllt, dazu Chili-Dip	
Randencarpaccio (vegan)	14.50
Zweifarbiger Randen roh fein aufgeschnitten. Serviert mit Peterliöl und gerösteten Kernen und Nüssen	
Heiss geräucherter Lachs	17.50
In unserem eigenen Räucherofen heiss geräucherter Lachs serviert auf Gurkensalat mit Senfdressing	
Brüsseler Endive mit Sauerrahm	11.50
Brüsseler Endive an Sauerrahmdressing mit Orangen mit karamelierten Baumüssen garniert	
Nüsslisalat mit Ei	11.50
mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing	

Suppen

Suppe von Kokosmilch und Tomaten (vegan)	10.50
Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Tomaten, Zitronenblättern und Gemüsestreifen	
Biersuppe Rekord	10.50
Sähmige Suppe mit Rekordbier, Zwiebeln und Malz serviert mit Paprikarahm	

Burger & Co

Kalbsburger mit Steinpilzen	30.50
Hausgemachter Kalbsburger mit Steinpilzen (170g) gebraten, im hausgemachten Bun serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw	
XL-Version 2 x 170g Kalbsburger	+9.00
Angus Beef-Burger	28.50
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	+9.00
Falafel-Burger 'Oriental'	25.50
Hausgemachter Burger aus Kichererbsen mit BBQ Sauce im Bun, serviert mit Tomaten, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Pommes frites und Cole Slaw Joghurdip	
Zusätzlich pro Beilage CHF 2.00	
Bergkäse aus dem zürcher Oberland, gebratener Speck Spiegelei, Avocado	

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	
Lammragout Marokko	35.50
Lammragout mit Ingwer, Zwiebeln, Zitronen und Tomaten geschmort, dazu Couscous und Joghurdip	
Angus Beef-Filet aus dem Aargauer Freiamt	150g 49.50
Angus-Filet, nach Wunsch gebraten, dazu Zwiebel-Balsamico Relish, Pommes frites und Gemüse	
Grösse nach Wunsch pro 50g mehr	+9.50
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	
Marokkanisches Gemüseragout (vegan)	24.50
mit Tomaten & Koriander, dazu Couscous (auf Wunsch mit Joghurdip)	

Brauereigerichte

Metzgerei Kellers Hauswurst	23.50
Geräucherte Wurst von der bekannten Zürcher Metzgerei Keller, gebraten, mit Bier-Zwiebel-Sauce und Rösti serviert	
Schweinskopfbäggli mit Pfeffer und Bier	33.50
Schweinskopfbäggli mit verschiedenem Pfeffer mariniert, mit Weizenbier langsam gegart, dazu Nudeln	
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.	

Herkunft: Schwein, Kalb, Rind, Poulet, Schweiz, Lamm Irland
Lachs Zucht Norwegen, Crevetten, Zucht Vietnam

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