



## 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>Rauchforellenmousse</b>	<b>15.50</b>
Frischkäsemousse mit geräucherter Forelle, serviert mit Balsamico Sirup und Blattsalat	
<b>Kalbscarpaccio mit Parmesan</b>	<b>18.50</b>
mit Olivenöl, garniert mit Rucola	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.50</b>
Verschiedene Salate und Blattsalat mit italienischem Dressing oder Joghurt-Dressing	
<b>Rucola 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>Kartoffelcremesuppe mit Salbei</b>	<b>10.50</b>
Frische Kartoffelcremesuppe mit gebratenem Salbei	

### 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</b> 2 x 180g Angus Beefburger	<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 Zürcher Art</b>	<b>36.50</b>
Zartes Kalbfleisch, fein geschnitten an Rahmsauce mit Champignons, dazu Rösti	
<b>Nudeln Sommertraum</b>	<b>23.50</b>
Nudeln mit frischen Tomaten, Rucola, Zwiebeln, frisch gehobeltem Parmesan und schwarzen Oliven	
<b>Angus Beef-Filet aus dem Aargauer Freiamt</b>	<b>150g 49.50</b>
Angus-Filet, nach Wunsch gebraten, dazu dreierlei hausgemachte Gewürzbutter, Pommes frites und Gemüse	
	<b>200g 59.50</b>
<b>Sea Bass-Filet, gebraten, auf indischer Currysaue</b>	<b>36.50</b>
Sea Bass-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>23.50</b>
Geräucherte Wurst von der bekannten Zürcher Metzgerei Keller, gebraten, mit Bier-Zwiebel-Sauce und Rösti serviert	
<b>Rindsgeschnetzeltes, 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>Rindstatar "Toskana"</b>	<b>32.50</b>
Fein gehacktes Rindfleisch, nach Ihrem Wunsch gewürzt, mit Rucola und Parmesan, dazu 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.	

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

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