

Stadt
Käserei

UND RESTAURANT

ABENDKARTE

AB 18.00 UHR

Alles Käse oder was?

In der Stadtkäserei produzieren wir Käse aus der Bio Milch der Jersey-Kühe vom Burger's Hof, einem Pachtbetrieb der Stadt Zürich mit 100% nachhaltiger Grasfütterung.

Dass die Milchprodukte aus eigener Produktion auf unserer Speisekarte stehen, versteht sich von selbst. Doch damit nicht genug: Wir verwerten 100% des Rohstoffs Milch. So finden nebst Käse auch deren Nebenprodukte wie Molke, Ricotta und Milchserum den kulinarischen Weg auf den Teller und ins Glas. Wir machen Brot aus Molke, unsere eigene Milchserumlimonade und vieles mehr.

Neben unseren eigenen Produkten verarbeiten wir ausgewählte Käse aus der Schweiz.

ABENDMENÜ

Okara-Kürbis Tatar

Umami-Senf, Federkohl, geröstetes Okara Brot

–

Steinpilz-Crèmesuppe

mit Molkeschaum

–

Cordon bleu

Kalbsschnitzel, Gruyère, Bündnerfleisch
mit Kartoffel-Artischocken-Kürbis Salat

oder

Gelbes Linsen Curry

mit Seitan, Kürbis, Blumenkohl, Ingwer-Joghurt und Naan Brot

–

Mille Feuille

Ricottacrème, Pistazienglace und Früchtekompott

Fleisch 72 / Vegi 63

+KÄSE 9.5

Wir verwenden Schweizer Fleisch, wenn immer möglich aus der Region.
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

SNACKEN

Käse Brett

Stadtkäse, Mutschli, Sternberger Brie & Frischkäse 19
inkl. Salsiz und Bündnerfleisch 24.5

Chilly Cheese Fries mit Dip

mit Jalapeño, Avocado & Frischkäse (empfohlen ab 2 P.) 29

Käse Krokette

knusprig paniertes Stadtkäse mit geräuchertem Zwiebeldip 8.5

Okara-Hummus Variation

Randen-Meerrettich, Kürbis-Orangen mit Naan Brot 14.5

Käse Küchlein

hausgebacken aus feinstem Stadtkäse 6.5

Einmal Alles zum snacken (ab 2 Pers.)

Käsebrett, Chilly Cheese Fries, Käse Krokette,
Okara-Randenhummus, Käse Küchlein, Kürbissuppe p.P. 25

VORSPEISEN

«Raclette de Zurique»

auf Schweizer Roller Kartoffeln mit gepickelten Eierschwämmli
und Kürbis 13.5

Panzanella Salat

Meierskappel Mozzarella, Hausgemachtem Brot,
Auberginentatar, gebratene Artischocken und Basilikum 16

Salat

gemischte, bunte Blätter mit Karotten, Gurke, Tomaten,
karamellisierte Nüsse und hauseigenes Molke-Dressing 10.5

+ Meierskappel Mozzarella +7.5

+ Okara Shitake Balls    +7.5

Tatar vom Rind 70/140g (🌾) auf Bestellung	23/34
leicht pikant, mit Umami-Senf, Whisky-Frischkäse-Schaum, Wachtel Ei & Molke Brioche	
Okara-Kürbis Tatar 70/140g (🌿 🌾) auf Bestellung	19/29
Umami-Senf, Federkohl, getoastetes Okara Brot	
Suppen Duo (🌿 🌾) auf Bestellung	15.5
Kürbis-Kokosnuss mit gerösteten Kürbiskernen Steinpilzcrème mit Molkeschaum	

HAUPTGÄNGE

Gelbes Linsen Curry	28
mit Saitan, Kürbis, Blumenkohl, Ingwer, Joghurt und Naan Brot	
„Raclette de Zuriq“	24
auf Schweizer Roller Kartoffeln mit gepickelten Eierschwämmli und Kürbis	
Cordon bleu	42
feinstes Kalbsschnitzel, Gruyère, Bündnerfleisch mit Kartoffel-Artischocken-Kürbis Salat	
Rinds oder Vegi Burger	29
panierter Tomme Vaudoise oder Rinds Patty Molke Bun, karamellierte Zwiebeln, Gruyère, Salat, Speck, Frischkäse Sauce, Süsskartoffel Pommes, mit Barbecue Sauce	

DESSERT

Cheesecake	9
aus Frischkäse, weisser Schokolade mit Beeren im Glas	
Mille Feuille	12.5
Ricottacrème, Pistazienglace und Früchtekompott	
Frozen YOGURT	9.5
Himbeersauce, Schoggisauce, Molkecaramel mit Fleur de Sel Krokant, frische Beeren, Smarties, Merengue	
Käse	13.50
mit Früchtebrot & Grappatrauben	