

# METZGETE - MENU

Aromatische Trilogie aus der kalten Küche  
(zweierlei Pressterrine und leichtes Foie-gras-Schinkenrillette)

\*\*\*

Mit asiatischen Aromen  
marinierter und glasierter Speck  
Linsen-Shaomai, Ingwerfond und Rettichsushi

\*\*\*

Bratwürstchen mit Rotwein-Zwiebelsauce  
auf kleinem Bohneneintopf mit Mönchsbart  
und Schaum aus Steinmühlepolenta

\*\*\*

Kleine Leberwurst mit Holunderbalsamjus  
auf Rahmwirsing mit Baumnusskernen und Kartoffelzweierlei

\*\*\*

Kleine Blutwurst mit Brat-Apfelstückli  
Grünerbsen-Kartoffelstock mit knusprigen Schalotten und Pommerysenf

\*\*\*

Sorbet von eingemachten Tomaten  
mit Wildreis und Salzricotta

\*\*\*

Mageres Rippli mit Bier langsam gegart und zweierlei Schüblig  
Ananassauerkraut und Gewürzkartoffeln

**\*\*auf Wunsch\*\***

Gnagi, Schinken, Speck, Öhrli, Schwänzli, Schönörrli, Züngli, geräucherter Speck,  
geräucherter Schinken  
mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln

Metzgete Komplet Fr. 122.-- / 6-Gang Fr. 109.-- / 5-Gang Fr. 99.-- /  
4-Gang Fr. 88.-- einzelne Gänge Fr. 25.50  
Schlachtplatte Fr. 40.--

## unser Menu am Mittag

Mittags empfehlen wir Ihnen persönlich am Tisch ein marktaktuelles Menu, zusammengestellt aus frischen Zutaten, kreativ, abwechslungsreich und zu einem guten PreisLeistungsverhältnis. Eine vegetarische Variante ist selbstverständlich auch möglich

Menu mit Salat oder Suppe und Hauptgang

Fr. 60--

Menuvorspeise und Hauptgang

Fr. 69--

Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert

Fr. 86--

Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang

Fr. 88--

Menu in 4 Gängen

Fr. 105--

# Grosse Genüsse für 2 Personen und mehr

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Grossen Stücke“ oder „ganze Fische“ ab 2 Personen an. Der Genuss ist grösser, da sich die Aromen besser entwickeln können und der Geschmack besser zur Geltung kommt.

## Meerfisch in der Meersalzkruste aus dem Ofen klassisch

Champagnerbuttersauce, Dampfkartoffeln und Blattspinat  
für 2 Personen als Hauptgang oder für 4 Personen als Vorspeise

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über das Fischangebot

als Vorspeise		pro Person	40.--
als Hauptgang	in 2 Gängen serviert	pro Person	80.--

## Drei Mal Kalb mit Pilzen

### Ravioli von der handgeschnittenen Kalbsbrust mit schwarzem Trüffel

auf Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten	als Gang für 2 Personen pro Person	36.--
------------------------------------------	------------------------------------	-------

\*\*\*

### Frühlingsrolle und temperiertes Carpaccio vom Bürgermeisterstück

Ingwer-Zitronengrasnage, Papayazweierlei, Pak-choy, Käutersaitling und Shiitake	als Gang für 2 Personen pro Person	32.—
------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------	------

\*\*\*

### Tranchiertes anderes Kotelette mit gefüllter Morchel

BBQ Rippe, Braunbutter- Gemüseintopf und Kartoffelgratin	als Gang für 2 Personen pro Person	68.—
Als Dreierlei ab 2 Personen	pro Person	125.--

## Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet “Dry Aged”

Unser Klassiker mit Sauce Béarnaise, einer Beilage ihrer Wahl und einer reichhaltigen Gemüseauswahl			
in 2 Gängen serviert	ab 2 Personen	pro Person	94.--

# Als kleiner Einstieg

## Hummerschwanz mit Sake und Mirin 55 Grad

Rande, Avocados, Ingwer und Wasabi

46.--

## Entenleber und Confit von der Ente

Mit Orange, Pastinake und Kerbelwurzel, Brioche aus Lievita Madre

38.--

## Variation von Topinambour, Beluga Linsen und Aprikosen

Panna-cotta, Chips und gebraten mit Raps, frisch getrocknete Aprikosen und gelierte Linsen

29.--

## Doppelte Consommé vom Fasan

kleiner Döner mit Spitzkohl und Fasanenallerlei, Sanddorn-Randenketchup

23.--

## Randen-Süsskartoffelsuppe

Mit Steinpilzglacé und Champagnerschaum

26.—

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

12.--

# Aus der Fischküche

## Ganze Seezunge gebraten

mit Zitrusfrüchten, getrockneten Tomaten, Favebohnen und Schwarzwurzel, gebratene La Ratte Kartoffeln

79.—

## Traditionelle Forellengerichte

Lebendfrische Forellen bereiten wir nach einem alten Rezept zu und servieren sie mit Charlotte-Dampfkartoffeln.

Im Sud blau mit nussbrauner Butter, in Butter gebraten mit Mandeln, oder knusprig gebacken mit hausgemachter Mayonnaise.

1 Stück als Vorspeise 34.--

1 Stück als Hauptgang 40.—

2 Stück als Hauptspeise 52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten 56.--

# Gerichte für den Hauptgang

## Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti oder  
feinen hausgemachten Nudeln

kleinere Portion  
in 2 Service

54.--  
64.--

## Dry Aged Rindsfilet Sukiyaki mit Knusperhaxe

Pak-choy mit Soja, Edamame und Misorüebli  
Sushimaki mit Süsskartoffeln

in einem Service

76.--

## Kalbshackbraten mit schwarzem Wintertrüffel

Portweinsauce, Kartoffelstock und glasierte Rüebli

in 2 Service

64.--

# Aus der vegetarischen Küche

## Piccata von Kohlrabi mit Trockentomaten

Winterspinat mit Schwarzwurzeln und  
Carnaroli-Risotto mit eingemachten Steinpilzen

in einem Service

54.--

## Pochiertes Hirzler Ei mit schwarzem Trüffel

Eintopf von Wurzelgemüsen mit  
Piemonteser Haselnuss und Kartoffelgratin

In einem Service

58.--

### Brotauswahl

Wir backen alle Brote im Haus und verwenden dabei Lievita madre (Mutterhefe)  
Rogen- Weizen- und Urdinkelsauerteig

Nach dem Apero bringen wir ihnen einen Brotkorb mit einer Auswahl unseres  
Weizensauerteigbrotes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrot  
und unseres Lichtkornroggenbrotes.

Wenn sie gerne ein Züri Bürli möchten, dürfen sie dies sehr gerne dazu bestellen Doppelbürli 5.—  
Alle Brote können sie auch gerne gefroren mitnehmen

**Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App**

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer