

METZGETE - MENU

Aromatische Trilogie aus der kalten Küche
(zweierlei Presssterrine 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 Komplett 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--
Menvorspeise und Hauptgang	Fr. 69--
Menvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 86--
Menvorspeise, 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	in 2 Gängen serviert	pro Person	40.--
als Hauptgang		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- Gemüseeintopf 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
Weizensauerteigbrot aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrot
und unseres Lichtkornroggenbrot.

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

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer