

# 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 weissem Polentaschaum

\*\*\*

Kleine Leberwurst mit Holunderbalsamjus  
auf Rahmwirsing mit Baumnusskernen und Kartoffelzweierlei

\*\*\*

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

\*\*\*

Sorbet aus fermentiertem weissen Tomatensaft  
mit Salzricotta und Quinoa

\*\*\*

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

\*\*auf Wunsch\*\*

Gnagi, Schinken, Speck und andere Delikatessen  
aus dem Rauch und aus dem Salz mit Sauerkraut

Metzgete Komplett Fr. 120.-- / 6-Gang Fr. 109.-- / 5-Gang Fr. 99.-- /  
4-Gang Fr. 87.-- 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. 58.—
Menuvorspeise und Hauptgang	Fr. 68.—
Menuvorspeise, Hauptgang und Dessert	Fr. 80.—
Menuvorspeise, Zwischengang und Hauptgang	Fr. 86.--
Menu in 4 Gängen	Fr. 99.—

Bitte beachten Sie unsere Produktinformationen im App

Alle Preise inkl. 8.1% Mehrwertsteuer

# 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.

## Drei Mal Kalb mit Pilzen

### Ravioli vom Onglet mit schwarzem Trüffel

auf Lauchgemüse mit getrockneten Tomaten

als Gang für 2 Personen pro Person

36.--

\*\*\*

### 24 Stunden Kalbsbrust mit Aromen aus Asien mit Sesam

mit Chinakohl, Rettich, rohem Topinambour, fermentierten Pilzen  
und Knusperreis

als Gang für 2 Personen pro Person

29.—

\*\*\*

### Tranchiertes anderes Kotelette mit gefüllter Morchel

BBQ Rippe, Braunbutter-Gemüse Eintopf und Kartoffelgratin

als Gang für 2 Personen pro Person

64.--

Als Dreierlei für 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

89.--

## 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.--

# Als kleiner Einstieg

## Kombination von Foie-gras Terrine

und Jakobsmuschel mit Yuzu-Dashi und Bitterschokolade

40.--

## Duo vom hausgeräucherten Bömlo Lachs

Herbstgemüse vom Enikerhof, Avocados und Sanddorn

36--

## Delikatessen vom bayrischen Fasan

Brust aus dem Rauch und als Rillettes  
Rüebliallerlei mit Miso und Federkohl

38.—

## Beluga-Linsen-Cevapcici mit Hagebutten

Randenallerlei, Kürbis, Lattichherz und Jonathan

31.--

## Doppelte Consommé vom Hirzler Reh mit Wurzelgemüse

Markbein aus dem Ofen

24.--

## Randen-Süßkartoffelsuppe mit Champagnerschaum

und Steinpilzglacé

22.--

alle Vorspeisen als Hauptgang

plus

10.--

# Aus der Fischküche

## Knusprige Seezungenfilets und Sesam glasierte Crevette

mit buntem Gemüse, Dashinage, gebratener Sushireis und Wasabi/Misodipp

72.—

## 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

30.--

1 Stück als Hauptgang

39.—

2 Stück als Hauptspeise

52.--

mit unterschiedlichen Zubereitungsarten

56.--

# Gerichte für den Hauptgang

## Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

mit knusprigen Rösti, oder  
feinen selbstgemachten Nudeln

kleinere Portion 53.--  
in 2 Service 63.--

## Dry Aged Rindsfilet „Rossini“ mit gebratener Entenleber und Trüffelsauce

Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

in einem Service 79.—

## Kalbshackbraten mit Wintertrüffel und Portweinsauce

Kartoffelstock und glasierten Rüepli

59.--

# Aus der vegetarischen Küche

## Eintopf von Wurzelgemüsen mit Piemonteser Haselnüssen

Braunbutter, Kartoffelstock und pochiertem Ei mit frischem schwarzem Trüffel

in einem Service 58.—

## Gelbes Curry mit geräuchertem Tofu und feinen Beilagen

buntes Gemüse allerlei mit Erdnüssen und Basmatireis

in einem Service 53.—

### 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  
Weizensauerteigbrottes aus 2 unterschiedlichen Sauerteigen, unseres Vollkorn-Bier-Malzbrottes  
und unseres Lichtkornroggenbrottes.

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