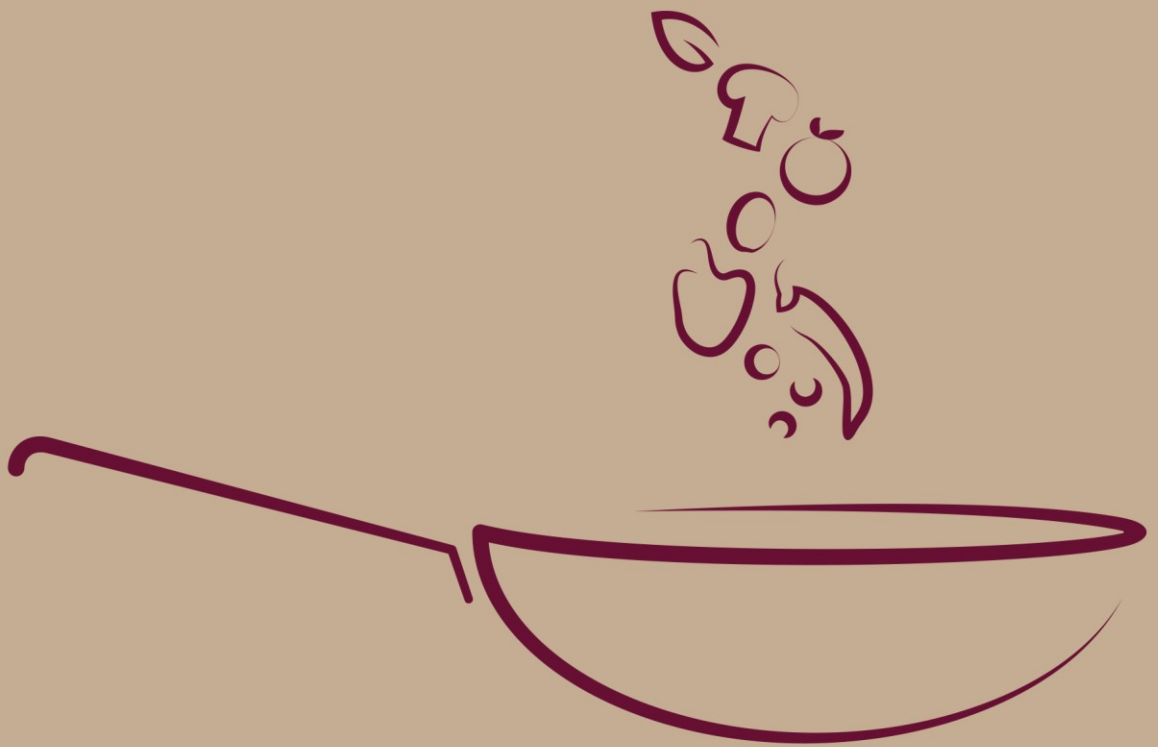


MENUS



RESTAURANT ZUM SCHLACHTHOF

Schön, dass Sie hier sind !

Willkommen im Restaurant Zum Schlachthof

Unser Speisekarte steckt voller Leckereien - und für die Zeit von heute bis Januar widmen wir uns dem Thema **marktfrische Küche**. Kredenz werden die verschiedenen Gerichte vom Schweizer Spitzenkoch Moritz Stiefel, der uns in der Küche mit Rat, Tat und seinen Kochkünsten unterstützt. Bei kleinen Familienmetzgereien und unternehmergeführten Betrieben gingen wir auf die Suche nach feinen und qualitativ hochwertigen Fleisch- und Gemüseprodukten. Ergänzt mit Saisonalem und Hausgemachtem aus der Erde, der Luft oder dem Wasser erweitern wir jeweils das Speiseangebot - alles möglichst frisch und handgemacht. Unsere Preisphilosophie ? Den Hauptgang gewählt, die Beilagen nach Lust und Laune selbst zusammengestellt – fertig ist das persönliche Lieblingsgericht – passend zu Hunger und Portemonnaie. En Guete!

Wir versuchen, den Foodwaste möglichst klein zu halten. Unsere Portionen sind fair bemessen – und falls der Hunger doch grösser ist: wir schöpfen gerne nach (oft sogar kostenlos). Zudem kann das Angebot tagesweise variieren – denn "**es hätt – solange s'hätt !**". So verhindern wir grosse Lagerbestände und eine täglich wiederkehrende "Gemüse-Crème-Suppe"!

Kulinarik saisonal

Unsere Karte wird saisonal und regional 5x jährlich mit kleinen Ergänzungen erweitert - jetzt schon vormerken und reservieren: **T. +41 44 493 99 44**

Die nächsten saisonalen Einlageblätter sind:

Wild-Wild Kleine und grössere Wild-Spezialitäten

DI 21.Okt – SA 08.Nov

Festtage für ein Gaumenfest (u.a. 24.12. und 31.12.)

DI 11.Nov – SA 31.Jan

Deklaration

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie doch bitte unsere Servicefach-Mitarbeitende. Die Fleisch-, Fisch- & Brot-Deklaration ist auf unserem Deklarations-Blatt im Eingangsbereich definiert.

Alle unsere Preise sind in CHF (Schweizer Franken) und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer von 8,1%.



VORSPEISEN & SALATE

Nüsslisalat mit Onsen-Ei 18.50

..mit Knusper-Speck, Croûtons & Kürbiskernöl

Markbein vom Rind* 19. -

..zart geschmortes Markbein, serviert mit Röstbrot & Kräuter Crumble

**aufgrund unseres Frischeanspruchs nicht täglich verfügbar*

Schweins-Öhrli frittiert 16. -

.. Tradition trifft Knusper: In würzigem Sud sanft gegart, danach goldbraun frittiert – ein herzhaftes Highlight

Tatar vom Weiderind - handgeschnitten

.. rassig gewürzt mit leicht getoastetem Brioche & Butter und schön ausgarniert

- ..als Vorspeise-Variante, 100gr reiner Fleischanteil 27. -
- ..als Hauptgang, 150gr reiner Fleischanteil 38. -

Gänseleber "Zum Schlachthof" 29. -

..100gr kurz angebraten für ein Röst-Aroma, serviert mit Apfelkaramell & Brioche-Toast - luxuriös & harmonisch

Randen Tatar 18.-

.. geröstete Randenwürfel, mit Apfel & Nüssen mariniert, dazu eine leichte Frischkäse-Espuma – erdig, frisch & elegant

Marktsalat 9.50

..ein Arrangement von Blattsalaten, verfeinert mit Sprossen & mit Haus-Dressing nach Wahl (italienisch oder französisch)

Hausgemachte Brotaufstriche 4.50

..unser feines Mammut-Brot der Hausbäckerei Tschumi mit deiner Wahl an Aufstrich- & Butter-Variationen

jede weitere +2.-

- Tomaten-Aufstrich
- Oliven-Aufstrich
- Salzige-Buttercrème
- Kräuter-Butter



AUS DEM SUPPENTOPF

Consommé Royale mit Flädli

17.50

..klare, aromatisch Rinds-Consommé – hausgemacht in mehrstündigem Handwerk – mit Gemüse-Julienne, Flädli und Gemüsestückchen

Bündner Gerstensuppe

12.50

..traditionell, reichhaltig verfeinert mit Gemüse, Gerste & würzigem Trockenfleisch

URCHIGES & TRADITIONELLES

Engadiner Capuns von Dalla-Tatta

26.50

..die Engadiner Spezialität: Vier Teigwaren-Röllchen, eingewickelt in zarten Mangoldblättern, serviert in einer leichten Rahmsauce – als zweierlei mit oder ohne Fleisch

Servietten-Knödel

12.50

..ein Klassiker von unseren nördlichen/östlichen Nachbarn – Scheibchen aus Brot, Milch, Ei und feinen Kräutern köstlich angerichtet

Goldbraun gebackener Blumenkohl

18.50

..eine köstliche Abwechslung für Vegetarier – mit Eigelb-Crème & schwarzem Knoblauch

Kalbs-Leberli mit Rösti

37.-

..zarte Kalbsleberstreifen im eigenen Jus , veredelt mit Portwein & Kräutern, serviert mit goldbrauner Rösti – rustikal & elegant zugleich

Züri-Gschnätzlets mit Rösti

39.-

..der "Klassiker" schlechthin serviert mit goldbrauner Rösti & ein paar Tropfen Cognac sowie Petersilien Öl als Gourmet-Twist



FÜR ZWISCHENDURCH

*** diese Gerichte reichen wir Dir zwischen 14-18 Uhr*

Hausgemachte Brotaufstriche

4.50

..unser feines Mammut-Brot der Hausbäckerei Tschumi
mit deiner Wahl an Aufstrich- & Butter-Variationen

jede weitere +2.-

- Tomaten-Aufstrich
- Oliven-Aufstrich
- Salzige-Buttercrème
- Kräuter-Butter

Haus-Plättli mit Zweierlei vom Landjäger **

19.50

.. die "Knebel" aus zwei verschiedenen Lagerungs-Dauern – geräuchert &
luftgetrocknet mit Brot gereicht

Haus-Plättli als Vegane Version mit dem Gartenjäger **

22.-

von Mikas.ch - ist die vegetarische Wurstkreation auf Tomatenbasis
zusammen mit einem veganen laktosefreien Käse – eine bekömmliche Exkursion



DENN WURST IST NICHT WURST

..wähle deine Wurst & die Beilage, die dazu passt. Unser Metzgermeister Daniel (**Metzgerei Berchtold, Muhen/AG) stellt diese selbst her. Achtung: unser Frischeanspruch verpflichtet – «es hätt, solange's hätt»

..wir empfehlen "das Wurst-Tasting"

3 Würste nach Wahl – 10.-

..drei Würste nach Wahl – unkompliziert & fein – wir empfehlen dazu zwei Beilagen, natürlich unsere Senf-Sélection von natursenf.ch (einer der ältesten Senf-Manufaktur Europas) für CHF 9.- & je ein Bier oder Glas Wein..

Schweinsbratwurst

135 gr 13.-

..die Traditionelle

Riesen Kalbs-Bratwurst

220 gr 15.-

..unsere bereits beliebte "Winner-Wurst"

Gärtner:innen-Bratwurst

140 gr 14.-

..die Weisse (korrekt gegendert) mit Broccoli & Käse

Äpler Cervelat

145 gr 13.20

..der Schweizer Klassiker mit Schinken & Käse

Chilli-Cheese Cervelat

140 gr 12.50

..die rassigen Schweinswürstli aus dem Norden

Waldpilz-Bratwurst

140 gr 14.80

..die gemischte mit Waldpilzen



DEINE WURST-BEILAGEN

Beilagen nach Wahl

Unsere Portionen sind fair kalkuliert - so bleibt der Foodwaste klein. Wenn Du nachbestellen möchtest – darfst Du das selbstverständlich tun (+2.-). Aktuell hast Du die Wahl

• Buchmann-Riesen-Büürli	200gr	4.-
• Spinat oder Kartoffel-Salat	Portion	4.80
• Broccoli, Rösti oder getrüffelter Wirsing mit Butterschaum	Portion	7.80
• Pommes frites oder geschmorte Karotten	Portion	9.80

DAS THEMA "SENF BEI EINER WURST"

nötig oder nicht ? unsere Senf-Sélection 9.-

..das Dreierlei der Senfmanufaktur **naturseinf.ch**, die älteste Senfmanufaktur Europas.
Rezepturen, meisterlich auf historischen Mühlen aus dem 17. & 18. Jahrh&ert hergestellt -
aktuell: Der Historische Senf, der Bier-Senf & Cayenne-Senf

WURST-GERICHTE DER WELT

In der Geschichte wurde die Wurst in unterschiedlichsten Formen & Verarbeitungsweisen (auch als gutes Aufbewahrungsmittel) in mannigfaltiger Weise weltweit immer wieder bei Gerichten speziell zubereitet. Wir stöbern in den Kochbüchern der Welt, um Dir jeweils für 6-8 Wochen ein neues Wurst-Gericht zu präsentieren. Vorab aus der Schweiz

Pasta con Salsiccia Italiana-Ticinese 26.-

..frisch herausgelöste Salsiccia aus dem Tessin, sanft geschmort mit Rotwein, Tomaten & mediterranen Kräutern, serviert auf handgemachter Pasta, Parmaspänen & Olivenöl

Papet Vaudois 28.50

..ein traditioneller Waadtländer Eintopf aus Lauch & Kartoffeln:
begleitet von langsam gegarter Saucisson Vaudois – eine Hommage an die Waadtländer Küche



VOM GRILL

Unsere Qualitäts-Ansprüche sind hoch. Je nach Verfügbarkeit unserer Lieferanten servieren wir Schweizer, Irländer oder südamerikanisches Rind. * *Wir geben gerne Auskunft.* Dazu die Beilagen nach Wahl

Entrecôte

- ..Ladies-Cut, 150gr 42. -
- ..Gentleman-Cut, 220gr 52. -

Rinds-Hohrücken-Steak

220 gr 46.-

..das Rib Eye Steak (zw. 8.-12. Rippe) fein angebraten & im eigenen Saft serviert

Schweins-Kotelette

300 gr br. 32.-

..speziell dick damit der Eigensaft das Aroma verstärkt

Pouletkeule (CH) ohne Knoche

160 gr 28.-

..aus Schweizer Haltung von Kneuss saftig grilliert

Lamm-Rack

220 gr 44.-

..ein edles Lamm-Rack aus Australien/Neuseeland, rosa gegrillt, zart & aromatisch

Rindsfilet Premium

- ..Ladies-Cut, 150gr 52. -
- ..Gentleman-Cut, 220gr 62. -

DEINE FLEISCH-BEILAGEN

Beilagen nach Wahl

Unsere Portionen sind fair kalkuliert - so bleibt der Foodwaste klein. Wenn Du nachbestellen möchtest – darfst Du das selbstverständlich tun (+2.-). Aktuell hast Du die Wahl

- Spinat oder Kartoffel-Salat Portion 4.80
- Broccoli oder getrüffelter Wirsing mit Butterschaum Portion 7.80
- Pommes frites oder geschmorte Karotten Portion 9.80



MINI-DESSERTS & GLACE

Unsere Mini-Desserts laden Dich (& deine Lieben) ein, gleich mehrere kleine süssen Versuchungen zu probieren

Gebrannte Crème nach Grosi's Art 8.-

..wie beim Grosi Zuhause – nostalgisch & elegant

Rotwein-Zwetschgen mit Vanille-Eis 8.-

..saftige Zwetschgen in Rotwein geschmort, serviert mit cremiger Vanille-Glacé
Haselnuss-Crunch

Schokoladen-Mousse 8.-

..ein Duo aus weissem & braunem Mousse mit karamellisierter Schoko-Erde

Eis Kugeln - Rahmglacé pro Kugel 3.-

- Schokolade
- Vanille
- Erdbeer
- Rhabarber
- Himbeer

Stängeli Glacé von FOU ICE POPS «VEGAN» pro Stängel 4.50

..kultig & cool, für den Nachhauseweg oder zum Hier-Essen
frag nach den aktuellen Sorten

SORBET MIT GÜGGS

Sorbet «le Colonel» 12.-

..Zitronen-Sorbet mit 3cl Vodka Absolut

Sorbet «Campari» 12.-

..Blutorangen-Sorbet mit Campari & Minze-Blättchen

Sorbet «Schwäsche» 12.-

..Zwetschgen-Sorbet mit einem Schuss feinstem Destillat von Studer Distillerie



RESERVIERUNG

Am einfachsten online über **www.ZumSchlachthof.ch**
oder klassisch per Telefon (11–23h) unter **+41 44 493 99 44**

GRUPPEN / GESELLSCHAFTEN FÜR SICH

Je nach Wochentag, Saison & Grossanlässen im Letzigrund Stadion kann das Restaurant auch exklusiv für Gruppen gebucht werden. Bitte beachten: Für solche Reservierungen gilt eine Mindestkonsumation – entweder pro Gast oder pro Tagesgeschäft, je nach Anlass: **+41 44 493 99 44**

FUSSBALL & KONZERTE IM LETZIGRUND

An Spiel- & Konzerttagen im Stadion sind wir draussen mit unseren Imbissständen für Euch da – & drinnen mit einer reduzierten Eventkarte. Wir lieben nicht nur Essen, Spektakel, Musik & Fussball – wir lieben auch Dich
alle Termine auf **www.ZumSchlachthof.ch**

ANREGUNG & RÜCKMELDUNGEN

Wir haben immer ein offenes Ohr
..telefonisch unter **+41 44 493 99 44** oder per Mail an **info@ZumSchlachthof.ch**
oft besser als eine anonyme Rezension im Netz – denn uns liegt am Herzen, dass wir uns als Team, als Betrieb & als Menschen stetig weiterentwickeln
Go 4 gold !

Herzlichen Dank für Ihren Besuch & das
Weiterempfehlen an Ihre Fre&e



Herdernstrasse 59 • CH-8004 Zürich
www.zumschlachthof.ch

