



PETIT-DÉJEUNER MO-FR 06.30 – 10.30  
SA-SO 06.30 – 11.00

# AUGUST

Restaurant - Boucherie

LUNCH DINNER MO-SO 11.30 – 18.00  
MO-SO 18.00 – 22.15

Letzte Bestellung Küche

## LES COMESTIBLES

### LES SALADES

	PETIT	GRAND	
Salat «AuGust» Lardo di Colonnata, Nüsslisalat, Bio-Ei, Waldpilze	15.–	25.–	
Siedfleischsalat Rindfleisch, Vinaigrette	16.–	28.–	
Poulet-Salat Poulet, Curry-Mayonnaise	16.–	28.–	
Salade Niçoise Thunfisch, Bio-Ei, Sardellen, Bohnen, Kartoffeln, Peperoncini	19.–	32.–	
Balleron-Salat Balleron, Emmentaler Käse, Frühlingszwiebeln, Vinaigrette	15.–	25.–	

### LES FRUITS DE MER

Krevetten-Cocktail Krevetten, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Cocktailsauce	19.–	36.–	
Marinierter Lachs Schottischer Lachs, süßer Senf, Dill	18.–	34.–	
Meeresfrütesalat Verschiedene Meeresfrüchte, Avocado, Zitrone	20.–	38.–	

### LES PÂTÉS & LES TERRINES

Hauspastete Kalb, Schwein, Pistazien, Entenleber, Russischer Salat	15.–	26.–	
Wildterrine Knollenselleriesalat, Sauce Cumberland	15.–	26.–	
Ententerrine Waldorfsalat, Sauce Cumberland	15.–	26.–	

### LES CARPACCIOS

Schottischer Lachs Zitrone, Ingwer, Basilikum	17.–	32.–	
Rindsfilet Parmesan, Rucola, Balsamico	19.–	36.–	
Kalbsfilet Eingelegte Pilze, Trüffel	19.–	36.–	

### LES TARTARES

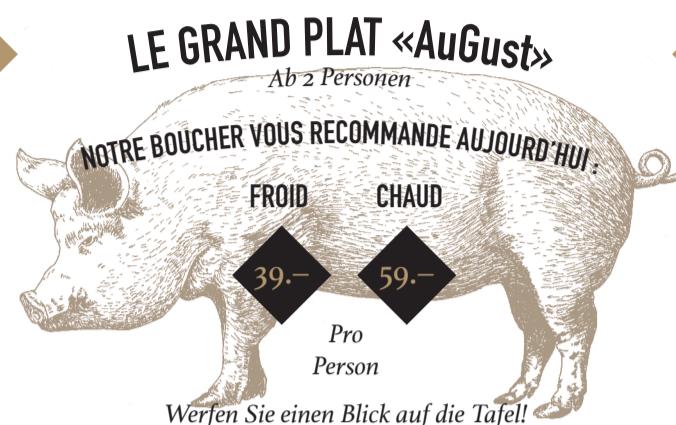
Schottischer Lachs – Wasabi, Roggenbrösel	21.–	36.–	
Rind – klassisch, scharf oder mild	24.–	39.–	
Hirsch – Pilze, Meerrettich, Nüsslisalat	24.–	39.–	

### LA GROSSE PIÈCE

Prix du jour !

Ce que la boucherie a préparé pour vous aujourd'hui !

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!



## LA CHARCUTERIE

### PREMIER CRU

Jamón Ib Bellota o.B. (36M) – Metzgerei Jamones Blázquez, Salamanca (E)

Prosciutto Culatello con cotenna – Metzgerei Villani, Modena (I)

Eringer Trockenfleisch – Metzgerei Bayard, Zermatt, VS

Salame al tartufo – Metzgerei Villani, Modena (I)

### CRU SÉLECTION

Walliser Rohschinken – Metzgerei Suter, Villeneuve, VD

Prosciutto di San Daniele – Metzgerei Vismara, Casatenovo (I)

Bresaola Valtellina – Metzgerei Menatti, Piantedo (I)

Bündner Trockenfleisch – Metzgerei Brügger, Parpan, GR

### CRU BOURGEOIS

Lyoner – Metzgerei Keller, Zürich

Mostbröckli – Metzgerei Keller, Zürich

Mortadella – Metzgerei Casa Montorsi, Vignola (I)

Wildensteiner Rohessspeck – Metzgerei Kaufmann, Sennwald, SG

Beef Jerky mit Alpenkräutern – Metzgerei Wylerau, Diemtigen, BE

Verschiedene Salami – Metzgerei Keller, Zürich & Villani, Modena (I) & Citterio, Milano (I) & Negroni, Albergo (I) & Levoni, Castelluccio (I)

### LES ABATS

Kutteln nach Zürcher Art

Kalbsnierli an Dijon-Senfrahmsauce

Schwarzenmagen mit Vinaigrette und Kohlsalat

### LES RAGOÛTS

Pastetti  
Kalbfleisch, Kalbsmilken, Waldpilze, Estragon

Zürcher Geschnetzeltes  
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, auf Wunsch auch mit Nierli

Rindsgulasch  
Gewürfeltes Rindfleisch an Paprikarahmsauce

Wildragout  
Hirsch & Reh, Maroni, grüner Pfeffer

## LE FLEISCHKÄSE

von der  
Metzgerei Keller, Zürich

APÉRO PETIT GRAND

Fleischkäse «AuGust»

nach Zunftrezept

8.– 12.– 21.–

Fleischkäse Jäger-Art

Waldpilze & Speck

8.– 12.– 21.–

Fleischkäse Gärtner-Art

Kräuter & Peperoncini

8.– 12.– 21.–

## LES GARNITURES

6.50

Kartoffelsalat  
Kartoffelgratin  
Pommes Frites  
Rösti  
Salzkartoffeln  
Spätzli  
Spiegelei  
Spinat  
Sauerkraut  
Grüne Bohnen  
Grüner oder gemischter Salat

## LE GRAND PLAT «BÉLIER»

Ab 2 Personen 49.– Pro Person

Rippli / Wiedikerli / Blutwurst / Leberwurst / Zungenwurst / Dörrbohnen / Salzkartoffeln & Apfelmus

## LES SAUCISONS & LES GRILLADES

Wiedikerli – Metzgerei Keller, Zürich	18.–
Rennweg Stumpen – Metzgerei Keller, Zürich	18.–
Kalbsbratwurst – Metzgerei Keller, Zürich – 200 gr.	18.–
Saucisson Vaudois – Metzgerei Ledermann, Bière, VD	19.–
Luganighe Ticinese – Metzgerei Keller, Zürich	19.–
Augustiner Schüblig – Metzgerei Keller, Zürich	19.–
Wurstspiss «AuGust» – Metzgerei Hornecker, Zürich	25.–
Wurst des Tages – Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!	19.–
Rindsfilet – Schrofenhof, Kreuzlingen – 180 gr.	54.–
Entrecôte – Schrofenhof, Kreuzlingen – 300 gr.	65.–
Kalbspaillard – Schrofenhof, Kreuzlingen – 180 gr.	46.–

## LE POTAGE DU JOUR

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

9.–