

Fleischdeklaration:
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz,
ausser anders deklariert.

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



AUGUST

Restaurant – Boucherie

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

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

Letzte Bestellung Küche ———↑

LES COMESTIBLES

LES SALADES

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

LES FRUITS DE MER

Krevetten-Cocktail <i>Krevetten, Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Cocktailsauce</i>	<div><div></div><div></div></div> <div>19.–36.–</div>
Marinierter Lachs <i>Schottischer Lachs, süsser Senf, Dill</i>	<div><div></div><div></div></div> <div>18.–34.–</div>
Meeresfrüchtesalat <i>Verschiedene Meeresfrüchte, Avocado, Zitrone</i>	<div><div></div><div></div></div> <div>20.–38.–</div>

LES PÂTÉS & LES TERRINES

Hauspastete <i>Kalb, Schwein, Pistazien, Entenleber, Russischer Salat</i>	<div><div></div><div></div></div> <div>15.–26.–</div>
Wildterrine <i>Knollenselleriesalat, Sauce Cumberland</i>	<div><div></div><div></div></div> <div>15.–26.–</div>
Ententerrine <i>Waldorfsalat, Sauce Cumberland</i>	<div><div></div><div></div></div> <div>15.–26.–</div>

LES CARPACCIOS

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

LES TARTARES

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

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)	<div><div>50 gr</div><div></div><div></div></div> <div>14.–28.–56.–</div>
Prosciutto Culatello con cotenna – Metzgerei Villani, Modena (I)	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Eringer Trockenfleisch – Metzgerei Bayard, Zermatt, VS	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Salame al tartufo – Metzgerei Villani, Modena (I)	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>

CRU SÉLECTION

Walliser Rohschinken – Metzgerei Suter, Villeneuve, VD	<div><div>50 gr</div><div></div><div></div></div> <div>11.–22.–44.–</div>
Prosciutto di San Daniele – Metzgerei Vismara, Casatenovo (I)	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Bresaola Valtellina – Metzgerei Menatti, Piantedo (I)	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Bündner Trockenfleisch – Metzgerei Brügger, Parpan, GR	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>

CRU BOURGEOIS

Lyoner – Metzgerei Keller, Zürich	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Mostbröckli – Metzgerei Keller, Zürich	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Mortadella – Metzgerei Casa Montorsi, Vignola (I)	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Wildensteiner Rohessspeck – Metzgerei Kaufmann, Sennwald, SG	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>
Beef Jerky mit Alpenkräutern – Metzgerei Wylerau, Diemtigen, BE	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div></div>

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

LES ABATS

Kutteln nach Zürcher Art	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>32.–</div>
Kalbsnierli an Dijon-Senfrahmsauce	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>34.–</div>
Schwartenmagen mit Vinaigrette und Kohlsalat	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>32.–</div>

LES RAGOÛTS

Pastelli <i>Kalbfleisch, Kalbsmilken, Waldpilze, Estragon</i>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>32.–</div>
Zürcher Geschnetzeltes <i>Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, auf Wunsch auch mit Nierli</i>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>38.–</div>
Rindsgulasch <i>Gewürfeltes Rindfleisch an Paprikarahmsauce</i>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>32.–</div>
Wildragout <i>Hirsch & Reh, Maroni, grüner Pfeffer</i>	<div><div></div><div></div><div></div></div> <div>32.–</div>

LE FLEISCHKÄSE

<i>von der Metzgerei Keller, Zürich</i>	<div><div>APÉRO</div><div>PETIT</div><div>GRAND</div></div>
Fleischkäse «AuGust» <i>nach Zunftrezept</i> 8.–12.–21.–	
Fleischkäse Jäger-Art <i>Waldpilze & Speck</i> 8.–12.–21.–	
Fleischkäse Gärtner-Art <i>Kräuter & Peperoncini</i> 8.–12.–21.–	

LES GARNITURES

<i>Kartoffelsalat Kartoffelgratin Pommes Frites Rösti Salzkartoffeln Spätzli Spiegelei Spinat Sauerkraut Grüne Bohnen Grüner oder gemischter Salat</i>
--

LA SEMAINE CHEZ

«AuGust» NOS PLATS POUR LES PRESSÉS

Alle Geflügel,
Fleisch- & Wurstwaren von der
Metzgerei Keller, Zürich

MONTAG

Bollito Misto

DIENSTAG

Kalbsleberli

MITTWOCH

Blut- & Leberwurst

DONNERSTAG

Hackbraten

FREITAG

Kalbszunge mit Kapern

SAMSTAG

Rippli mit Sauerkraut

SONNTAG

Mistkratzerli im Chörbli

LE GRAND PLAT «BÉLIER»

Ab 2 Personen 49.– Pro Person

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

LES SAUCISSENS & 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 Schübli – Metzgerei Keller, Zürich	19.–
Wurstspiess «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.–
Kalbspillard – Schrofenhof, Kreuzlingen – 180 gr.	46.–

LE POTAGE DU JOUR

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!	9.–
---------------------------------------	-----