

Restaurant Karl

Abendkarte

Abendkarte

Salate

Kleiner bunter Blattsalat mit Radiesli und Gartenkresse	9.50
Bunter Blattsalatteller mit Gartenkresse, Radiesli, Gurke, Nüssen und gekochtem Bio-Freiland-Ei	18.50
Fein geschnittener Fenchelsalat mit Pomelos, Estragon und gerösteten Pinienkernen	15.—
Stagenbohnen-Birnensalat mit Buttermilch-Dressing, Koriandergrün und gebratenem Landrauchspeck vom Wollschwein	16.50 ohne Speck 14.—

Suppe

Tagessuppe mit Brot	12.—
----------------------------	-------------

Vorspeisen

Pulpo Carpaccio mariniert mit Rauchpaprika mit Tomaten-Kapern-Vinaigrette und Auberginencreme	18.—
Burrata (Sonderform von Mozzarella) mit Salat von der Ochsenherztomate, Blattspinat, Kalamata-Oliven, Basilikum und rosa Pfeffer	19.—
BioKnospe-Rinds-Tatar, pikant gewürzt mit Sardellenfilets und Artischockenherzen klein (70g) / gross (130g)	17.— /25.—

Tag für Tag

Montag: Asiatisch
Dienstag: Innereien
Mittwoch: Gehacktes
Donnerstag: Geschmortes
Freitag: Fisch
Samstag: Paniertes

Hauptspeisen

Gemüsecurry «Nathan»	21.—
mit Bio-Basmatireis, gerösteten Cashewkernen und Papadam	
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	26.—
mit gebratenen Eierschwämmli, Datteltomaten, Liebstöckel und Parmesan	
Gebratene Merguez (maghrebinische Lammwurst)	24.—
mit Hummus, gepickeltem Bierrettich und pikanter Harissasalsa	
Käse-Variation von der Sennerei Andeer	19.—
mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf und Baumnüssen	

Dessert / Kuchen

Grosse Kugel hausgemachtes Quarkglacé	14.—
mit marinierten Erdbeeren und Safran-Crumble	
Cheesecake	6.50
Fruchtwähe	6.50
Onkel Konrads Apfelkuchen	6.50
Mohnkuchen	6.50
Saftiger Schokoladenkuchen	7.—
Schlagrahm	2.—

Sorbetto-Glacé (Kugel)

Erdbeersorbet	4.50
Vanille	4.50
Zitronen-Limette	4.50
Schokolade	4.50
Eiscafé	4.50

Alle Preise inkl. 8% MwSt.

Fleisch, wenn nicht anders deklariert, aus der Schweiz.

Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Öffnungszeiten: Mo 8:00-14:00 / Di-Fr 8:00-22:00 / Sa 11:00-22:00

Unsere Philosophie

Wir investieren viel Zeit und Liebe in unsere Gerichte. So werden unsere Suppen, Fonds und Saucen von Grund auf selbst hergestellt. Wir verwenden keinerlei künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

Unsere Küche ist regional und saisonal. Wir achten darauf, dass lange Transportwege vermieden werden.

Die Produkte für unsere Speisen werden von uns sorgfältig ausgesucht.

Hier kaufen wir ein

Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz.

Fleisch und Wurstspezialitäten:

Holzen Fleisch, Ennetbürgen

Metzgerei Ziegler, Zürich

Metzgerei Zanetti, Puschlav

Fisch:

Bianchi und Braschler Comestibles, Zürich

Gemüse:

Waser AG, Zürich

Brot:

Holzofenbäckerei Bio Beck Lehmann, Zürich

Delitrade AG

Käse und Milchprodukte:

Molkerei Burra

Sennerei Andeer (GR)

Vreni Cadurisch, Ziegenkäse (GR)