



# AUGUST

Restaurant - Boucherie

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.  
Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.  
Alle unsere Backwaren sind in der Schweiz produziert.

vegetarisch

von unseren eigenen landwirtschaftlichen Betrieben

D

## LES COMESTIBLES

### LES SALADES & LES ENTRÉES

PETIT GRAND

Caesar Salat  
Wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli 16.- 26.-

Burrata   
Gegrilltes Gemüse, Rucola, Pinienkerne 18.- 28.-

Gemischter Salat   
Blattsalat, Rohkost, Dressing nach Wahl 12.- 21.-

Spargelsalat  
Pochiertes Ei vom eigenen Hof, Tomaten, San Pietro Rohschinken 24.- 39.-

Tagliatelle vom eigenen Hof   
Burrata, Rucola-Pesto, Tomaten 19.- 32.-

Siedfleischsalat  
Schweizer Rind, Vinaigrette 18.- 28.-

Spargelcremesuppe   
Croutons, Dillschaum 16.-

### LE PÂTÉ

Pâté de campagne  
Bauernpastete, Kalb, Schwein, Pistazien, Cumberlandsauce 26.-

### LE TATAR & LE CARPACCIO

Hausgebeizter Schweizer Lachs  
Spargel, Tomaten, Frühlingskräuter 24.- 39.-

Carpaccio vom Schweizer Rind  
Rucola, Parmesan, Pinienkerne 26.- 42.-

Rindstatar vom Schweizer Rind  
Klassisch, scharf oder mild, Toast mit Cognac 24.- 39.- +5.-

## LES SANDWICHS

"AuGust" Clubsandwich  
Fleischkäse, Speck, Lattich, Tomate, Ei 29.-

"AuGust" Burger  
Pulled Swiss Beef von unserem Château de Raymontpierre, Rucola, rote Zwiebeln 32.-

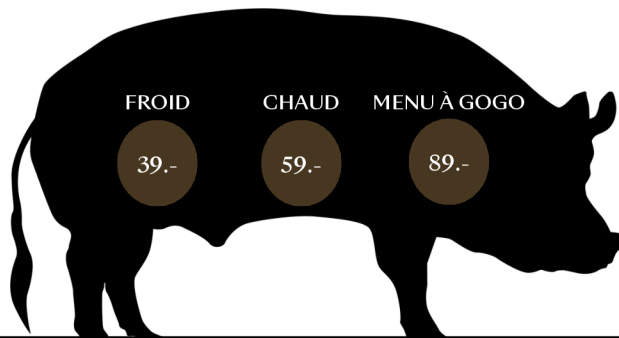
EN PLUS:

Speck +3.-

Brie +5.-

## LE GRAND PLAT "AuGust"

SUIVEZ NOS RECOMMANDATIONS SUR LE TABLEAU ET VOYEZ CE QUE NOTRE BOUCHER VOUS PROPOSE AUJOURD'HUI:  
PRO PERSON (AB 2 PERSONEN)



## LA CHARCUTERIE

### PREMIER CRU

50 Gr 100 Gr 200 Gr  
16.- 28.- 56.-

Rindstrockenfleisch vom eigenen Bauernhof   
Château de Raymontpierre, Jura

"Buurehamme" vom Ormalingen Schwein  
Sélection Alfred von Escher, Zürich

Luma Speck  
Luma Delikatessen, Neuhausen am Rheinfall

Tessiner Rohschinken  
"San Pietro", Rapelli, Stabio

### CRU SÉLECTION

50 Gr 100 Gr 200 Gr  
11.- 22.- 44.-

Rindswurst vom eigenen Hof   
Château de Raymontpierre, Jura

Pancetta  
Rapelli, Stabio

Pastrami  
Metzgerei Keller, Zürich

### LES RAGOÛTS

Zürcher Geschnetzeltes  
Schweizer Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, Auf Wunsch mit Nierli 44.-

Kalbsragout "Mediterran"  
Schweizer Kalbfleisch, Tomaten, Oliven, Oregano 38.-

Ghackets mit Hörnli  
Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues 24.-

Geschmorte Rindshaxe  
Schweizer Rind, Zitronenzeste, Schmorsauce 36.-

### LES ABATS

Kalbsnierli  
Schweizer Kalbsnierli, Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten 34.-

Rindszunge  
Schweizer Rind, Kapern, Tomaten, Spargel-Vinaigrette 28.-

## LES SAUCISSONS & LES VIANDES

Wiedikerli  
Schwein - Metzgerei Keller, Zürich 18.-

Kalbsbratwurst, 200gr.  
Kalb, Schwein - Metzgerei Keller, Zürich 19.-

Merguez  
100 % Rind - Metzgerei Hornecker, Zürich 14.-

Wurstspieß "AuGust"  
Kalb, Schwein, Rind - Metzgerei Hornecker, Zürich 25.-

Luma Entrecôte, 250gr.  
Schmorzwiebel, Kräuterjus - Luma Delikatessen, Neuhausen 68.-

Tageswurst  
Werfen Sie einen Blick an die Tafel

Luma Hacktätschli  
Pilzrahmsauce - Rind - Luma Delikatessen, Neuhausen 26.-

Petite Tender vom Rind, "Secret Cut", 220 gr.  
Kräuterbutter - Metzgerei Hornecker, Zürich 42.-

Spareribs, 400gr.  
BBQ Sauce - Schweiz 38.-

## FLEISCHKÄSE

Metzgerei Keller, Zürich  
wahlweise mit einem Spiegelei vom eigenen Hof

PETIT GRAND

Fleischkäse "AuGust"  
nach Zunftrezept 15.- 23.-

Fleischkäse "Jägerart"  
Waldpilze und Speck 15.- 23.-

Fleischkäse "Gärtnerart"  
Kräuter und Peperoncini 15.- 23.-

## LES GARNITURES

8.-

Kartoffelsalat  
Spätzli  
Rösti  
Pommes Frites  
Rahmspinat  
Frühlingsgemüse  
Grüner oder gemischter Salat

## LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Spargelravioli   
Bärlauchpesto, Parmesan, Pinienkerne 36.-

Erbsenburger   
Burrata, Ruccola 29.-



# AUGUST

Restaurant - Boucherie

## LES DESSERTS

### LES TARTES & LES MOUSSES

New York Cheesecake serviert mit Beerenkompott mit Rahm	14.- +2.-
Rhabarber-Streuselkuchen mit Erdbeercremeaux	14.-
Mille-Feuille "Rennweg"	10.-
Opera-Schnitte Geschichtetes Biskuit mit Schokoladenüberzug	15.-

## LES GLACES ET LES SORBETS

Glace von unserem Schlattgut in Herrliberg Werfen Sie einen Blick auf die Tafel für das aktuelle Glace-Angebot	 5.50
Eiskaffee "AuGust" Mokkaglace, Kirsch, Vanilleglace	16.-

## LES FROMAGES

Gemischte Käseplatte von JUMI mit hausgemachtem Fruchtbrot	22.-
---	------

## LES CAFÉS ET LES THÉS

Kaffee, Espresso	7.-
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	7.50
Tee - Wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	9.-

## LES BIÈRES

	30 cl	50 cl
Eichhof Braugold vom Fass	7.-	9.-
Ittinger Klosterbräu vom Fass	7.-	9.-
Chopfab Hell "AuGust Edition"	8.-	
Heiteres Kloster, edeltrüb	7.-	
Erdinger Weissbier	9.-	
Eichhof, alkoholfrei	7.-	

## LES BOISSONS OUVERTES

Coca-Cola, Sprite, Fanta	30cl	5.-
Apfelsaft, Apfelschorle	30cl	5.-
Eistee "AuGust"	30cl	6.-
Wasser à discrétion	pro Person	6.-


## LES BOISSONS EN BOUTEILLE

Softgetränke	7.-
--------------	-----

## LES BOISSONS

### VINS DE NOTRE CAVE

#### LES BLANCS

<b>Kerner</b> Kerner - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	 1 dl FL. 12.- 75.-
<b>Il Castagneto</b> Chardonnay - Cantina alla Maggia Ascona, Schweiz	 1 dl FL. 15.- 95.-

#### LE ROSÉ

<b>Rosato di Merlot</b> Merlot - Cantina alla Maggia, Ascona, Switzerland	1 dl FL. 12.- 75.-
--	-----------------------

#### LES ROUGES

<b>Barbarossa</b> Merlot Riserva Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	 1 dl FL. 12.- 78.-
<b>TLC Rosso del Ticino</b> Merlot, Cabernet Sauvignon Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	 1 dl Mg. 15.- 190.-

Diese Weine sind von unserem eigenen Weingut "Cantina alla Maggia" in Ascona, Tessin.

### LES VINS OUVERTS

#### LES BLANCS

<b>Sauvignon Blanc de Silva</b> Sauvignon Blanc - Sölva Peter und Söhne, Südtirol, Italien	1 dl FL. 14.- 95.-
<b>Pur Riesling</b> Riesling - Robert Weil, Rheingau, Deutschland	1 dl FL. 14.- 95.-




#### LES ROUGES

<b>Pinot Noir Barrique</b> Pinot Noir - Zweifel Weine, Zürich, Schweiz	1 dl FL. 12.- 79.-
<b>Le Volte dell' Ornellaia</b> Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien	1 dl FL. 12.- 75.-
<b>Macan Clasico</b> Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien	1 dl FL. 18.- 120.-

### LES VINS MOUSSEUX

<b>Prosecco Casa Canevel DOC</b> Glera - Casa Canevel, Veneto, Italien	1 dl FL. 11.- 75.-
<b>Perrier-Jouët, Grand Brut</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Épemay, Frankreich	1 dl FL. 22.- 155.-



### EAU DE VIE

<b>Grappa Merlot Ticinese</b> Delta Spirits, Ascona, Schweiz (42% Vol)	 2 cl 7.-
<b>Grappa Americana</b> Delta Spirits, Ascona, Schweiz (42% Vol)	 2 cl 8.-
<b>Acquavite di Albicocche</b> Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz (42% Vol)	 2 cl 12.-

### LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

<b>Otelfingen Barrique</b> Chardonnay, Zweifel Weine - Zürich, Schweiz	FL. 78.-
<b>Chardonnay</b> Chardonnay - Familie Adank, Graubünden, Schweiz	FL. 145.-
<b>Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc - Zweifel Weine, Schweiz	FL. 85.-
<b>Bordeaux Blanc Closiot</b> Semillon - Château Closiot, Bordeaux, France	FL. 75.-
<b>Neuchâtel Blanc "Les Maladiers"</b> Chasselas - Ruedin by Tatasciore, Neuchâtel, Schweiz	FL. 85.-
<b>Pinot Grigio</b> Pinot Grigio - Alois Lageder, Alto Adige, Italien	FL. 65.-

### LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

<b>Il Giubileo</b> Merlot - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	 FL. 79.-
<b>Ascona Riserva</b> Merlot - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	 FL. 139.-
<b>Le Serre Nuove dell'Ornellaia</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri, Italien	FL. 150.-
<b>Botrosecco</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Le Mortelle, Toscana, Italien	FL. 70.-
<b>Barbera Giulini</b> Barbera - Accornero, Piemont, Italien	FL. 70.-
<b>Flores del Callejo</b> Tempranillo - Bodegas Felix Callejo Ribera del Duero, Spanien	FL. 65.-
<b>INICI</b> Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Syrah Merum Priorati, Priorat, Spanien	FL. 84.-
<b>Remelluri Rioja Reserva</b> Tempranillo, Cranacha Negra, Graciano Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien	FL. 89.-
<b>Château Belle-Vue</b> Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Château Belle-Vue, Bordeaux, Frankreich	FL. 95.-
<b>Tinus Grand Rouge</b> Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Château de Tourettes, Rhône, Frankreich	FL. 85.-
<b>Lagrein Classico</b> Lagrein - Sölva Peter & Söhne, Alto Adige, Italien	FL. 69.-
<b>Vieilles Vignes</b> Pinot Noir - Jacques Tatasciore, Neuenburg, Switzerland	FL. 185.-

### LES VINS SANS ALCOOL

<b>Flein 0% Sauvignon Blanc</b> Sauvignon Blanc - Gross & Gross Südsteiermark, Austria	1 dl FL. 11.- 75.-
--	-----------------------

Lieblingswein nicht gefunden?  
Scannen Sie den QR Code für die komplette  
Weinkarte

