



AUGUST

Restaurant - Boucherie

LES COMESTIBLES

Salat «AuGust»	16/26
Lardo di Colonnata, Nüsslisalat, Ei, Waldpilze	
Caesar Salat	18/30
wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli	
Salade Nicoise	19/32
«AuGust» Art	
Gazpacho Andaluz	16
mit Rohschinkengrissini	
Carpaccio vom Schweizer Rindsfilet	22/39
mit Rucola und Parmesan	
Wurst-Käsesalat	18/28
Cervelat, Emmentaler, Essiggemüse	
Siedfleischsalat	18/28
Schweizer Rindfleisch, Rotwein Vinaigrette	

AuGust CLASSICS

Zürcher Geschnetzeltes	42
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce	
Fleischkäse «AuGust»	13/21
nach Zunftrezept	
Fleischkäse «Gärtner Art»	13/21
Kräuter & Peperoncini	
Wiedikerli	18
Metzgerei Keller, Zürich	
Ghackets mit Hörnli	22
Ghackets vom Rind mit Hörnli, Apfelmus	
Wurstspieß «AuGust»	25
Verschiedene Würste am Spiess	
«AuGust» Burger	29
Pulled Swiss Beef von unserer Farm Château de Raymontpierre (Jura), Rucola, rote Zwiebeln	
«Zunft» Kalbsbratwurst (200 gr.)	19

BEILAGEN

7

Kartoffelsalat
Spätzli
Rösti
Züri Frites
Rahmspinat
Grüner oder gemischter Salat

SNACKS

Beef Tatar	24 / 39
vom Schweizer Rind mit Butter und Toast	
Premier Cru 100 gr/200 gr.	28 / 56
Jamón Ib Bellota, Prosciutto Culatello con cotenna, Trockenfleisch vom eigenen Hof, Salame al tartufo	

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Wolfsbarschfilet	46
mit jungem Blattspinat und Tomatenvinaigrette	
Schweizer Rindsfilet (180 gr)	59
mit Pfefferrahmsauce	
Spareribs vom Schweizer Schwein (400gr)	38
mit BBQ Sauce	
Kalbsragout mit Weissweinsauce	42
mit Kefen und Petersilie	

VEGETARISCH

W-Burger vegetarisch	29
Cous Cous, Rucola, Gurken Relish	
Steinpilzravioli	36
mit Spinat und Pinienkernen	
Kichererbsen - Curry	32
mit Süsskartoffeln und Basmatireis	

DESSERT

Mille Feuille Rennweg	10
Hausgemachte Crèmeschnitte	
Valrhona Schokoladenschnitte	14
Eiskaffee «AuGust»	16
Vanille- und Kaffeeiglace und Kahlua	
Auswahl von Glace und Sorbet pro Kugel	6
Fragen Sie nach unseren Aromen	

Allergene, Intoleranzen und Herkunft:

Bei Fragen zu Herkunft, Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Kreuzkontaminationen können nicht restlos ausgeschlossen werden. Alle Preise in CHF und inkl. MwSt



AUGUST

Restaurant - Boucherie

LES COMESTIBLES

Salad «AuGust»	16/26
Lardo di Colonnata, field salad, egg, forest mushrooms	
Caesar Salad	18/30
with Chicken or Wiedikerli sausage	
Salade Niçoise	19/32
«AuGust» style	
Gazpacho Andaluz	16
“Grissini” with raw ham	
Carpaccio of Swiss beef tenderloin	22/42
with rocket salad and Parmesan cheese	
Sausage & cheese salad	18/28
“Cervelat”, Emmental cheese, pickles	
Boiled beef salad	18/28
Swiss boiled beef, vegetables, vinaigrette	

AuGust CLASSICS

Sliced veal Zurich style	42
Veal, champignon cream sauce	
Leberkaese «AuGust»	13/21
From the guild's recipe	
Leberkaese «gardener's style»	13/21
Herbs & chili	
Wiedikerli, a local sausage	18
Butchery Keller, Zurich	
«Ghackets mit Hoernli»	22
Minced beef, elbow macaroni, apple sauce	
Sausage skewer «AuGust» style	25
Various sausage from the butchery Hornecker	
«AuGust » Burger	29
Pulled Swiss Beef from our own farm Château de Raymontpierre (Jura), rocket salad, red onions	
Veal Sausage “Guild Style”	19

SIDE DISHES

7

Potato salad
Spaetzli
Roesti
French fries
Cream spinach
Green or mixed salad

SNACKS

Beef Tatar	24 / 39
Swiss beef served with toast and butter	
Premier Cru 100 gr/200 gr.	28 / 56
Jamón Ib Bellota, Prosciutto Culatello con cotenna, dried beef from our own farm, truffled salami	

MAIN COURSE

Sea bass filet	46
babyleaf spinach and tomato vinaigrette	
Swiss beef tenderloin (180 gr)	59
with pepper sauce	
Spareribs of Swiss pork (400 gr)	38
with BBQ Sauce	
Veal ragout	42
with sugar peas, parsley and white wine sauce	

VEGETARIAN

W-Burger vegetarian	29
Cous cous, rocket salad- and cucumber Relish	
Porcini mushroom ravioli	36
with spinach and pine nuts	
Chickpeas - Curry	32
with sweet potatoes and basmati rice	

DESSERT

«Mille Feuille» Rennweg	10
Homemade cream slice	
Valrhona chocolate cake	14
Iced coffee «AuGust»	16
Vanilla- and coffee ice cream, Kahlua	
Homemade ice-cream per scoop	6
please ask our waiters for our different flavours	

If you have any questions about allergens and ingredients that cause intolerance, or any informations about Origin, please contact our service staff. Cross-contamination cannot be completely excluded.

All prices in CHF and incl. VAT.