



# AUGUST

Restaurant - Boucherie

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.  
Bezüglich Allergene und Intoleranzen bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Unser Fleisch und Fisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz

SPEIS & TRANK

MO - FR 11.30 - 22.15  
SA - SO 11.30 - 22.15

Letzte Bestellung für die Küche,  
ausser Fleischkäse - bis 23.00 Uhr

## LES COMESTIBLES

### LES SALADES & LES ENTRÉES

PETIT GRAND

Salade "AuGust"  
Nüsslisalat, Waldpilze, Rindswurst und Ei vom eigenen Hof, AuGust-Dressing 18.- 28.-

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

Büffelmozzarella  
Rande, Apfel, Haselnuss 18.- 28.-

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

Geflämmtter Ziegenfrischkäse  
Portweinfeigen, Nüsslisalat 16.- 26.-

Tagliatelle vom eigenen Hof  
Cherry Tomaten, Zucchini, Stracciatella di Burrata 28.-

Pastinakensuppe  
Lachs Crostini 18.-

### LE PÂTÉ

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

### LE TARTAR & LE CARPACCIO

Tatar vom Schweizer Lachs  
Gurke, Granny Smith, Radieschen, Saiblingskaviar 24.- 39.-

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

Rindstatar  
Klassisch, scharf oder mild, mit Toast 24.- 39.-

## LES SANDWICHS

auch zum Mitnehmen:  
"AuGust" Clubsandwich 19.-  
"AuGust" Burger 25.-

"AuGust" Clubsandwich  
Fleischkäse, Speck, Lattich, Tomate, Ei 26.-

"AuGust" Burger  
Pulled Swiss Beef von unserem Hof Château de Raymontpierre, Rucola, rote Zwiebeln 29.-

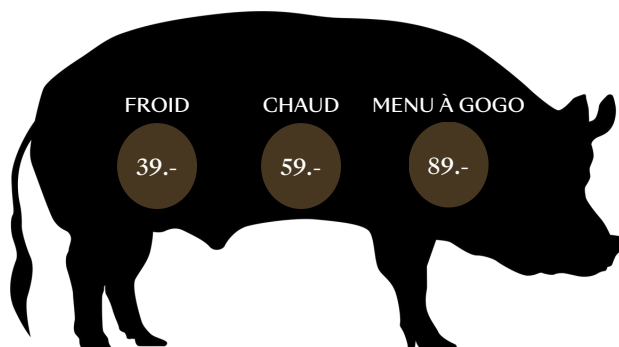
EN PLUS:

Avocado +5.- 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 16.- 100 Gr 28.- 200 Gr 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

### CRU SÉLECTION

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

Rindswurst vom eigenen Hof  
Château de Raymontpierre, Jura

Walliser Rohschinken  
Metzgerei Suter, Villeneuve

Pancetta  
Rapelli, Stabio

Bündner Trockenfleisch  
Metzgerei Brügger, Parpan

### LES ABATS

Kalbsnierli  
Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten 34.-

Kalbslebertranche  
Portweinjus, Speck und Kräuter 38.-

Rindszunge  
Kapernsauce 28.-

### LES RAGOÛTS

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

Rindsragout "Jägerart"  
Pilze, Speck, Croûtons 36.-

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

## FLEISCHKÄSE

Metzgerei Keller, Zürich  
wahlweise mit einem Spiegelei vom eigenen Hof

PETIT GRAND

Fleischkäse "AuGust"  
nach Zunftrezept 13.- 21.-

Fleischkäse "Jägerart"  
Waldpilze & Speck 13.- 21.-

Fleischkäse "Gärtnerart"  
Kräuter & Peperoncini 13.- 21.-

## LES GARNITURES

7.-

Kartoffelsalat  
Spätzli  
Rösti  
Pommes Frites  
Rahmspinat  
Wintergemüse  
Grüner oder gemischter Salat  
Polenta vom eigenen Hof

## LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Kürbisravioli  
Salbeibutter, Kürbiskerne 32.-

Linsen Burger  
Joghurtsauce, Rotkabis, Apfelchutney 29.-

### LES SAUCISSONS & LES VIANDES

Wiedikerli  
Metzgerei Keller, Zürich 18.-

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

Merguez, 100% Rinds- und Kräuterwurst  
Metzgerei Hornecker, Zürich 14.-

Wurstspieß "AuGust"  
Metzgerei Hornecker, Zürich 25.-

Spider Steak "Tagliata"  
Second Cut vom Rind, Blumenkohl, Herbstgemüse 46.-

Tageswurst  
Werfen Sie einen Blick an die Tafel

Luma Hacktätschli  
von Luma Delikatessen mit Pilzrahmsauce 34.-

Rinds Hohrückenkette vom Rind, "Secret Cut"  
230 gr. Patrick Marxer, Wetzikon 42.-

Spareribs vom Schweizer Schwein  
400 gr. - BBQ Sauce 38.-



# AUGUST

Restaurant - Boucherie

**SPEIS & TRANK**

MO - FR 11.30 - 22.15  
SA - SO 11.30 - 22.15

Letzte Bestellung für die Küche,  
ausser Fleischkäse - bis 23.00 Uhr

## LES DESSERTS

### LES TARTES & LES MOUSSES

PETIT GRAND

Mille-Feuille "Rennweg"	10.-
Tageskuchen, werfen Sie einen Blick an die schwarze Tafel mit Rahm	7.- 12.-
Valrhona Schokoladenschnitte	12.-

### LES GLACES ET LES SORBETS

Hausgemachte Glace	5.50
--------------------	------

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel und finden Sie heraus, was die Patisserie heute für Sie vorbereitet hat

Affogato "Terreni"	14.-
--------------------	------

Vanilleglace, Espresso, Whisky von Terreni alla Maggia

Beignets de pommes	16.-
--------------------	------

Apfelküchlein, Vanillesauce

### LES FROMAGES

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

### LES CAFÉS ET LES THÉS

Kaffee, Espresso	6.00
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	7.50
Tee - Wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	9.00

30cl

## LES BIÈRES

50cl

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

### LES BOISSONS OUVERTES

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite	30cl	5.-
Apfelsaft, Apfelschorle	30cl	5.-
Eistee "AuGust"	30cl	6.-
Wasser mit oder ohne Kohlensäure pro Person à discrétion		7.-

### LES BOISSONS EN BOUTEILLE

Softgetränke	7.-
--------------	-----

## LES BOISSONS

### VINS DE NOTRE PROPRIETE

#### LE BLANC

Bianco di Merlot "M"	1 dl	Mg.
Merlot Bianco - Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz	11.-	128.-

#### LE ROSÉ

Rosato di Merlot	1 dl	Mg.
Merlot - Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz	12.-	167.-

#### LE ROUGE

Rosso "LZ"	1 dl	Mg.
Limberger, Zweigelt - Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz	10.-	133.-

TLC Rosso del Ticino	1 dl	Mg.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz	17.-	248.-

Diese Weine sind von unserem eigenen Weingut "Terreni alla Maggia" in Ascona, TI.

### LES VINS OUVERTS

#### LES BLANCS

Chardonnay AOC	1 dl	Fl.
Gérald Clavier, Wallis, Schweiz	12.-	79.-

Grüner Veltliner Berg Vogelsang	1 dl	Fl.
Bründlmayer - Langenlois, Österreich	11.-	74.-

Langhe Arneis	1 dl	Fl.
Prunotto - Piemont, Italien	11.-	72.-

#### LES ROUGES

Humagne Rouge	1 dl	Fl.
Gérald Clavier, Wallis, Schweiz	14.-	83.-

Le Volte dell' Ornellaia	1 dl	btl.
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, Italien	12.-	75.-

Macan Clasico	1 dl	Fl.
Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien	16.-	110.-

### LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC	1 dl	Fl.
Casa Canevel - Veneto, Italien	11.-	75.-

Perrier-Jouët, Grand Brut	1 dl	Fl.
Éperney, Frankreich	22.-	145.-

### EAU DE VIE

Quitte	2 cl
Brennerei Hans Erismann, Bülach, Schweiz (41% Vol)	5.-

Grappa	2 cl
Chardonnay di Nonino, Italien (41% Vol)	12.-

Acquavite di Albicocche	2 cl
Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz (42% Vol)	12.-

### LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Otelfingen Barrique	Fl.
Chardonnay, Zweifel - Zürich, Schweiz	78.-

Heida	Fl.
Gérald Clavier - Wallis, Schweiz	75.-

Kerner Ticino	Fl.
Terreni alla Maggia - Ascona, Schweiz	75.-

Kallstadter Saumagen Kabinett	Fl.
Riesling, Koehler-Ruprecht - Rheinhessen, Deutschland	85.-

Sauvignon Blanc	Fl.
Weingut Tement - Südsteiermark, Österreich	82.-

Aligoté	Fl.
Domaine de Villaine - Bouzeron, Frankreich	89.-

Sancerre Les Baronnes	Fl.
Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois - Loire, Frankreich	89.-

Pinot Grigio	Fl.
Alois Lageder - Alto Adige, Italien	65.-

### LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Pinot Noir Barrique	Fl.
Zweifel Weine - Zürich, Schweiz	79.-

Le Serre Nuove dell'Ornellaia	Fl.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc Tenuta dell'Ornellaia - Bolgheri, Italien	150.-

Il Giubileo	Fl.
Merlot - Terreni alla Maggia - Ascona, Schweiz	79.-

Melodia	btl.
Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc Terreni alla Maggia - Ascona, Switzerland	79.-

Ascona Riserva	Fl.
Merlot, Terreni alla Maggia - Ascona, Schweiz	139.-

Lagrein Classico	Fl.
Sölva Peter & Söhne - Alto Adige, Italien	69.-

Botrosecco	Fl.
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Le Mortelle - Toskana, Italien	70.-

Cumaro Riserva	Fl.
Montepulciano, Umami Ronchi - Abruzzien, Italien	79.-

Flores del Callejo	Fl.
Temperanillo, Bodegas Felix Callejo - Ribera del Duero, Spanien	65.-

INICI	Fl.
Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah Merum Priorati - Priorat, Spanien	84.-

Remelluri Rioja Reserva	Fl.
Tempranillo, Bodegas Remelluri - Rioja, Spanien	89.-

Château Faugères	Fl.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Bordeaux, Frankreich	135.-

TLC Rosso del Ticino	Fl.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Terreni alla Maggia - Ascona, Schweiz	120.-

Lieblingswein nicht gefunden?  
Verlangen Sie die grosse Weinkarte.