

Fleischdeklaration:

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert.
Lachs: Schottland, Krevetten: Chile, Forelle: Italien, Tuna: Indonesien,
Lamm: Schottland - Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.



AUGUST

Restaurant - Boucherie

Allergene und Intoleranzen:
A: Gluten, G: Milch, H: Hartschalen & Nüsse, B: Krebstiere, C: Eier,
D: Fisch, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, E: Erdnüsse, F: Soja,
O: Schwefeldioxid & Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

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

SPEIS & TRANK	MO – FR	11.30 – 22.15
	SA – SO	12.00 – 22.15

Letzte Bestellung Küche, ausser Fleischkäse bis 23.00

LES COMESTIBLES

LES SALADES & LES ENTRÉES

Salat «AuGust»	16.– 26.–
<i>Lardo di Colonnata, Nüsslisalat, Ei, Waldpilze (C,A,G,O,M)</i>	
Spinatsalat	14.– 26.–
<i>Sauerrahm-Zitronen Dressing, Belper Knolle, Pinienkerne (G)</i>	
Siedfleischsalat	16.– 28.–
<i>Rindfleisch, Vinaigrette (M,L,F,O)</i>	
Caesar Salat	18.– 30.–
<i>wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli (C,A,G,D,M)</i>	
Linsensalat	14.– 26.–
<i>Granny Smith, Speck, Wurzelgemüse (L)</i>	
Salade Niçoise	19.– 32.–
<i>wahlweise Klassisch oder «AuGust» Art (M,D,O,C,H)</i>	
Zunftsalat	17.– 26.–
<i>Fleischkäse, getrocknete Tomaten, Petersilie, Oliven (G,L,M)</i>	
Getrüffelte Blumenkohlsuppe	18.–
<i>Croûtons, Schnittlauch (A,G,L)</i>	
Lauwarmer Ziegenfrischkäse	18.–
<i>Lardo, Williamsbirne, Haselnuss (H,G)</i>	

LES FRUITS DE MER

Krevetten-Cocktail	21.– 38.–
<i>Krevetten, Eisbergsalat, Gurken, Cocktailsauce (A,G,B,D,M,F,C)</i>	

LES PÂTÉS & LES TERRINES

Hauspastete	15.– 26.–
<i>Kalb, Schwein, Pistazien, Sauce Cumberland (C,A,G,H,M,O,L)</i>	
Marbre de volaille aus Frankreich "Selection Von Escher",	21.– 36.–
<i>Geflügelleber, Gänseleber, Qumquats (A,C,G,L,M)</i>	

LES CARPACCIOS

Marinierter Schottischer Lachs	23.– 33.–
<i>Rande, Meerrettich, Ingwer (D)</i>	
Rindsfilet Carpaccio	21.– 38.–
<i>Parmesan, Rucola, Balsamico (A,G,O,M,C,L)</i>	

LES TARTARES

Rind	24.– 39.–
<i>Klassisch, scharf oder mild (C,M,A,D,L)</i>	
Kalb	27.– 42.–
<i>Senf, Kalbskopfpraline, Pumpernickel (A,C,D,G,M)</i>	

LES SANDWICHS

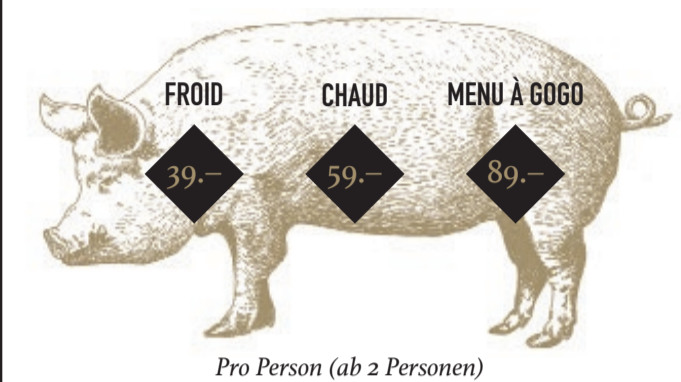
auch zum mitnehmen:
"AuGust" Clubsandwich 15,-
"AuGust" Burger 25,-

«AuGust» Clubsandwich»	17.–
<i>Fleischkäse, Lattich, Tomate, Ei (A,G,M,C)</i>	
«AuGust» Burger von Chef Marcus	29.–
<i>Pulled Swiss Beef von unserer Farm Château de Raymondtpierre (Jura), Rucola, rote Zwiebeln (A,C,H,G,L,M)</i>	

EN PLUS:
Avocado + 5,-
Speck + 3,-
Brie + 5,-

LE GRAND PLAT «AuGust»

SUIVEZ NOS RECOMMANDATION SUR LE TABLEAU ET VOYEZ CE QUE NOTRE BOUCHER VOUS PROPOSE AUJOURD'HUI :



Pro Person (ab 2 Personen)

LA CHARCUTERIE

PREMIER CRU

Jamón Ib Bellota o.B. (36M) – Metzgerei Jamones Blázquez, Salamanca (E)	50 gr 16.–	100 gr 28.–	200 gr 56.–
Prosciutto Culatello con cotenna – Metzgerei Villani, Modena (I)			
Eringer Trockenfleisch – Metzgerei Bayard, Zermatt			
Salame al tartufo – Metzgerei Villani, Modena (I)			

CRU SÉLECTION

Walliser Rohschinken – Metzgerei Suter, Villeneuve (CH)	50 gr 11.–	100 gr 22.–	200 gr 44.–
Prosciutto di San Daniele – Metzgerei Villani, Modena (I)			
Bresaola Valtellina – Metzgerei Villani, Modena (I)			
Bündner Trockenfleisch – Metzgerei Brügger, Parpan			

CRU BOURGEOIS

Buurespäck – Metzgerei Keller, Zürich	50 gr 8.–	100 gr 16.–	200 gr 32.–
Beef Jerky mit Alpenkräutern – Metzgerei Keller, Zürich			
Verschiedene Salami – Metzgerei Villani, Modena (I)			

LES ABATS

Kalbsnierli mit Pommery Senf (L,G,M)	34.–
Kalbslebertranche mit Speck und Salbei (L,G)	38.–
Rindszunge mit Kapernsauce (G,L,O)	22.–

LES RAGOÛTS

Luzerner «Chügeli» Pastetti Kalbfleisch, Kalbsmilken, Waldpilze (A,G,L,C)	36.–
Zürcher Geschnetzeltes Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce, (A,G,L,O) auf Wunsch auch mit Nierli	42.–
Ghackets mit Hörnli Ghackets vom Rind mit Hörnli, Apfelmus (A,G,L,C)	22.–
Szegediner Gulasch Schweinsragout, Sauerkraut (G,L,M)	26.–

LE FLEISCHKÄSE

von der Metzgerei Keller, Zürich

Fleischkäse «AuGust» nach Zunftrezept (G,M)	APÉRO 8.–	PETIT 13.–	GRAND 21.–
Fleischkäse Jägerart Waldpilze & Speck (G,M)	8.–	13.–	21.–
Fleischkäse Gärtnerart Kräuter & Peperoncini (G,M)	8.–	13.–	21.–

LES GARNITURES

7.–

Kartoffelsalat (O,L,M)	
Spätzli (A,C,G)	
Polenta (G,L)	
Rösti (G)	
Pommes Frites	
Rahmspinat (G)	
Wurzelgemüse (L)	
Grüner oder gemischter Salat	

LA SEMAINE CHEZ «AuGust»

NOS PLATS POUR LES PRESSÉS

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

MONTAG Saucisson Vaudoise mit Kartoffel-Lauch Gemüse (A,M,G,L)	29.–
DIENSTAG Schweinspiccata mit Schinken, Champignons, Tomatenspaghetti (A,G,L)	
MITTWOCH Hacktätschli Grossmutter Art mit Kartoffelpüree, Karotten(A,L,G,M)	
DONNERSTAG Coq au vin mit Polenta von unserem eigenen Hof (G,L,O)	
FREITAG Felchenfilets Luzerner Art Salzkartoffeln, Blattspinat(D,L,G)	
SAMSTAG Penne mit scharfer Salami, Oliven, rote Zwiebeln, Petersilie(A,G,L,O)	
SONNTAG Rindsgulasch mit Peperoni und Spätzli(A,C,G,L,O)	

LE POTAGE DU JOUR

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

LA GROSSE PIÈCE

Prix du jour!
Ce que la boucherie a préparé pour vous aujourd'hui!

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

LES SAUCISSONS & LES VIANDES

Wiedikerli – Metzgerei Keller, Zürich (G)	18.–
Kalbsbratwurst – Metzgerei Keller, Zürich – 200 gr. (G)	19.–
Merguez, 100% Rinds- und Kräuterwurst Metzgerei Hornecker (G,L,A)	14.–
Wurstspieß «AuGust» Metzgerei Hornecker, Zürich(A,G,L,M,F)	25.–
Wurst des Tages – werfen Sie einen Blick auf die Tafel!	
Filet de boeuf au poivre tessinois – 180 gr. (A,G,L)	58.–
Spare Ribs vom Schwein – BBQ Sauce – 400 gr. (A,L,M,N,F)	33.–
Kalbspaillard – 180 gr. (A,G,L)	46.–
Lammentrecôte – Metzgerei Donald Russell, Schottland (L,M,G)	42.–
Rinds Hohrückenkette – 230 gr. Patrick Marxer, Wetzikon (G)	36.–
Rinds Tagliata - 230 gr. mit Rucola und Tomatenchutney Metzgerei Donald Russell, Schottland (O,G)	65.–



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

AUGUST

Restaurant - Boucherie

SPEIS & TRANK MO – FR 11.30 – 22.15
SA – SO 12.00 – 22.15

Letzte Bestellung Küche, ausser Fleischkäse bis 23.00

LES DESSERTS

LES TARTES & LES MOUSSES

PEIT GRAND

Tageskuchen (siehe schwarze Tafel) (C,G,A,H,F)	7.- 12.-
Valrhona Schokoladenschnitte (A,G,H,C,E)	14.-
Mille-Feuille «Rennweg» (A,G,H,C)	7.-

LES GLACES ET LES SORBETS

Hausgemachte Glace pro Kugel 5.50
Werfen Sie einen Blick auf die Tafel und finden Sie heraus, was die Pâtisserie heute für Sie vorbereitet hat.

Coupe «AuGust» 18.-
Zimt-Glace mit heissen Beeren, Meringue (C,G)

Zwetschgen Sorbet 15.-
Grappa Nonino

Café glacé 16.-
Vanille- & Espressoglace, Kahlúa und Schlagrahm (G,C)

Friandises 5.-
Hausgemachte AuGust Friandises (A,C,H,G)

LES FROMAGES

Gemischte Käseplatte von JUMI – 120 gr. 22.-
mit hausgemachtem Fruchtbrot(A,H,C,G)

LES CAFÉS ET LES THÉS

Kaffee, Espresso 4.60

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee 6.50

Tee - Wir informieren Sie gerne über unsere Sorten 8.00

LES BIÈRES

30 cl

50 cl

6.-	Eichhof Braugold vom Fass	8.-
6.-	Ittinger Klosterbräu vom Fass	8.-
8.-	Chopfab «AuGust» Hell	
7.-	Chopfab Spezial monatlich wechselndes Spezialbier	
	Erdinger Weissbier	9.-
6.-	Eichhof, alkoholfrei	

LES BOISSONS OUVERTES

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

LES BOISSONS EN BOUTEILLE

Softgetränke 6.-

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE PROPRIÉTÉ



LE BLANC

La Lepre dl 10.- Fl 136.-
Merlot Bianco – Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz (O)

LE ROUGE

Melodia dl 13.- Fl 158.-
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carminoir
Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz (O)

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

NOTRE GAMME «RÉSERVE» EN MAGNUM

LE BLANC

Truttiker Riesling Sylvaner dl 8.- Fl 112.-
«Selection Schwander» Weingut Zahner – Zürich, Schweiz (O)

LE ROUGE

Truttiker Pinot Noir dl 8.- Fl 112.-
«Selection Schwander» Weingut Zahner – Zürich, Schweiz (O)

LES VINS OUVERTS EN MAGNUM

LES BLANCS

Tellus Chardonnay dl 8.- Fl 112.-
100% Chardonnay – Falesco, Lazio IGP, Italien (O)

Sancerre Les Baronnes dl 9.90 Fl 139.-
Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois – Loire, Frankreich (O)

LES ROUGES

Tellus Falesco dl 8.- Fl 112.-
Syrah – Lazio IGP, Italien (O)

Château de Montfaucon Baron Eugène dl 9.90 Fl 139.-
50% Grenache, 15% Cinsault, 15% Syrah,
10% Carignan, 10% Mourvèdre, Côte du Rhône, Frankreich (O)

Don Baffo DO dl 9.90 Fl 139.-
Monastrell, Petit Verdot, Syrah - Jumilla, Spanien (O)

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Contessina Bisol, Brut dl 10.- Fl 75.-
«Selection Schwander» – Veneto, Italien

Ruinart «R» – Brut dl 22.- Fl 150.-

EAU DE VIE

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

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

Marc de Champagne 2cl 12.-
Jean Goyard, Frankreich (41% Vol)

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Ursus Blanc Assemblage Fl 69.-
Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc – Zürich, Schweiz

Yvorne Solitaire AOC Fl 68.-
Chasselas – Chablais, Schweiz

Aphrodine - Petite Arvine Fl 75.-
Albert Mathieu et fils – Wallis, Schweiz

Vallombrosa bianco DOC, Tamborini Vini Fl 58.-
Chardonnay, Sauvignon Blanc – Tessin Schweiz

Riesling Fl 64.-
Weingut Knewitz – Rheinhessen, Deutschland

Pinot Grigio Fl 58.-
Alois Lageder – Alto Adige, Italien

Pietrabanca Fl 69.-
Chardonnay, Fiano di Puglia – Apulien, Italien

Clarendelle Blanc Fl 68.-
Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle
Bordeaux a.c., Frankreich

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Pinot Noir Barrique No. 574 Fl 79.-
Zweifel Weine – Zürich, Schweiz
Magnum 180.-

Il Querceto Fl 119.-
Merlot Barrique, Terreni alla Maggia - Ascona Schweiz

Ocioto Cuvée Rot Fl 76.-
Pinot Noir, Garanoir, Regent, Maréchal Foch, Léon Millot
Zweifel Weine – Zürich, Schweiz

Lagrein Classico Fl 59.-
Sölva Peter & Söhne – Alto Adige, Italien

Botrosecco Fl 62.-
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Maremma DOC – Toscana, Italien

Le Volte dell'Ornellaia Fl 68.-
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Toskana, Italien

Primitivo Fl 64.-
Al Bano Carrisi – Apulien, Italien

Encina Fl 99.-
Temperanillo, Merlot – Castillo - Ribera del Duero, Spanien

INICI Fl 79.-
Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah
Merum Priorati – Priorat, Spanien

Marqués de Caceres Reserva Fl 69.-
Tempranillo, Granacha tinta, Graciano – Rioja, Spanien

Château Tour du Pas Saint-Georges Fl 58.-
Merlot, Cabernet Franc - St. Emillon, Frankreich

Malbec Reserva Fl 69.-
Terrazas – Mendoza, Argentinien

Lieblingswein nicht gefunden?