



AUGUST

Restaurant - Boucherie

Fleischdeklaration:

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, ausser anders deklariert.

Lachs: Schottland, Krevetten: Chile, Zander: Deutschland,

Tuna: Indonesien, Lamm: Schottland - Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

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

PETIT GRAND

Salat «AuGust» 16.- 26.-
Lardo di Colonnata, Nüsslisalat, Ei, Waldpilze (C,A,G,O,M)

Spinatsalat 14.- 26.-
Sauerrahm-Zitronen Dressing, Belper Knolle, Pinienkerne (G)

Siedfleischsalat 16.- 28.-
Rindfleisch, Vinaigrette (M,L,F,O)

Caesar Salat 18.- 30.-
wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli (C,A,G,D,M)

AuGust Wrap 18.- 28.-
Avocado, Mais, Tofu, Cajungewürze, Süsskartoffelchips (L,A)

Salade Niçoise 19.- 32.-
wahlweise Klassisch oder «AuGust» Art (M,D,O,C,H)

Kürbissuppe "AuGust" 16.-
Kürbiskernöl, Kürbiskerne (G,H,L)

Linsensalat 15.- 25.-
Wurzelgemüse, Speck, Granny Smith (L,M)

Geflämmter Ziegenfrischkäse 18.-
Randen, Kumquats, Granatapfel (G,L,H)

LES FRUITS DE MER

Krevetten-Cocktail 21.- 38.-
Krevetten, Eisbergsalat, Gurken, Cocktailsauce (A,G,B,D,M,F,C)

Gebratene Krevetten 24.- 32.-
Knoblauch, Chili, Zitrone (G,B,L)

LES PÂTÉS & LES TERRINES

Marbre de volaille aus Frankreich "Selection Von Escher", 21.- 36.-
Geflügelleber, Gänseleber, Zwetschge (A,C,G,L,M)

Gefüllte Entenbrust 26.-
Gefüllt mit Steinpilzen, Wirsing, Preiselbeeren (O)

LES CARPACCIO

Hirsch Carpaccio 26.- 42.-
Gebeizter Hirschrücken, gebratene Pilze (O,M)

Geräucherter Lachs "Alfred von Escher" 24.- 38.-
Konfierte Zitrone, Fischrogen, Sauerrahm (A,D,G,M,L)

LES TARTARES

Rindstatar 24.- 39.-
Klassisch, scharf oder mild (C,M,A,D,L)

LES SANDWICHS

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

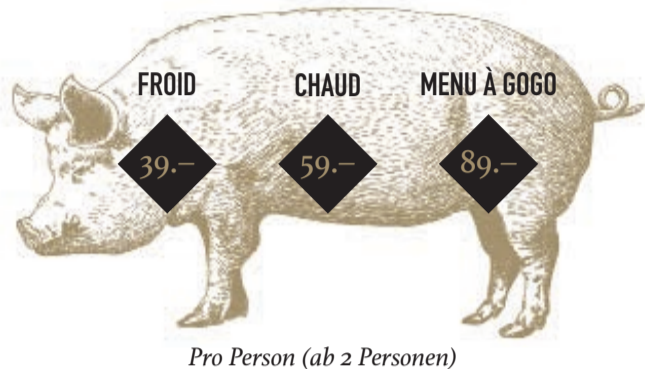
«AuGust» Clubsandwich» 17.-
Fleischkäse, Speck, Lattich, Tomate, Ei (A,G,M,C)

«AuGust» Burger von Chef Marcus 29.-
Pulled Swiss Beef von unserer Farm Château de Raymondpiere (Jura),
Rucola, rote Zwiebeln (A,C, H, G,L,M)

Avocado + 5.- EN PLUS: 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

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

Jamón Ib Bellota o.B. (36M) – Metzgerei Jamones Blázquez, Salamanca (E)

Prosciutto Culatello con cotenna – Metzgerei Villani, Modena (I)

Eringer Trockenfleisch – Metzgerei Bayard, Zermatt

Salame al tartufo – Metzgerei Villani, Modena (I)

CRU SÉLECTION

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

Walliser Rohschinken – Metzgerei Suter, Villeneuve (CH)

Prosciutto di San Daniele – Metzgerei Villani, Modena (I)

Bresaola Valtellina – Metzgerei Villani, Modena (I)

Bündner Trockenfleisch – Metzgerei Brügger, Parpan

CRU BOURGEOIS

50 gr 8.- 100 gr 16.- 200 gr 32.-

Buurespäck – Metzgerei Keller, Zürich

Rindswurst vom eigenen Hof Château de Raymondpiere, Jura

Verschiedene Salami – Metzgerei Villani, Modena (I)

LES ABATS

Kalbsnierli 34.-
Pommery Senf (L,G,M)

Kalbslebertranche 38.-
Speck und Salbei (L,G)

Rindszunge 22.-
Meerrettich und Granny Smith (G,L,O)

LES RAGOÛTS

Luzerner «Chügeli» Pastetli 36.-
Kalbfleisch, Kalbsmilken, Waldpilze (A,G,L,C)

Zürcher Geschnetzeltes 42.-
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce (A,G,L,O)
auf Wunsch auch mit Nierli

Rindsragout Jäger Art 32.-
Champignons, Speck, Petersilie (L,M,O)

Ghackets mit Hörnli 22.-
Ghackets vom Rind mit Hörnli, Apfelmus (A,G,L,C)

LE FLEISCHKÄSE

von der Metzgerei Keller, Zürich

APÉRO PETIT GRAND

Fleischkäse «AuGust»
nach Zunftrezept (G,M)
8.- 13.- 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)
Tessiner Polenta (G,L)
Rösti (G)
Pommes Frites
Rahmspinat (G)
Gebratenes Wurzelgemüse (L)
Grüner oder gemischter Salat

LA SEMAINE CHEZ «AuGust»

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

29.-

MONTAG

Ravioli, Emmentaler, Lauch, Trockenfleisch (G,L,H,C,A)

DIENSTAG

Geschmortes Rind Stroganoff, Pilaw Reis (A,G,L,M)

MITTWOCH

Geschmorter Fleischvogel, Kartoffelpüree, grüne Bohnen (M,G,L)

DONNERSTAG

Pouletbrust mit Pilzen gefüllt, Rotweinrisotto (A,G,H,L,M)

FREITAG

Gebratener Lachs, Cima di Rapa, Salzkartoffeln, Senfsauce (G,D,L,M)

SAMSTAG

Fettuccine, Rindsfleischstreifen, Peperoncini, Rande, Knoblauch (A,G,L,C)

SONNTAG

Waadtländer Saucisson, Kartoffel-Lauchgemüse (G,L,M)

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, Zürich (G,L,A) 14.-

Wurstspieß «AuGust» 25.-
Metzgerei Hornecker, Zürich (A,G,L,M,F)

Wurst des Tages – werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

Filet de boeuf au poivre tessinois – 180 gr. (A,G,L) 58.-

Schweinsbrustspitz – 24h gegart, Kampotpfeffer. (A,G,D) 39.-

Lammentrecôte – Metzgerei Donald Russell, Schottland (L,M,G) 42.-

Rinds Hohrückenkette – 230 gr. Patrick Marxer, Wetzikon (G) 36.-



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

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

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



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 Patisserie heute für Sie vorbereitet hat.

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

Haselnussglace 14.-
Nusslikör (C,G,H)

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

Hausgemachtes Eis am Stiel 9.-
Täglich wechselnde Sorten (A,C,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

Merlot Rosso dl 12.- Fl 180.-
Widder Hotel Edition
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

Vivia Vermetino dl 8.- Fl 115.-
Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori - Toskana, Italien (O)

Riesling Kallstadter Saumagen Kabinett dl 9.90 Fl 139.-
Riesling, Koehler-Ruprecht – Pfalz, Deutschland (O)

LES ROUGES

Centine Toscana IGT dl 8.- Fl 115.-
Cabernet Sauv. – Castello Banfi, Toskana, Italien (O)

Flores de Callejo dl 10.- Fl 150.-
Tempranillo - Felix Callejo, Ribera del Duero, Spanien (O)

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC dl 10.- Fl 75.-
Casa Canevel – Veneto, Italien

Ruinart «R» – Brut dl 22.- Fl 150.-

Moxé dl 10.- Fl. 75.-
Pinot Grigio Ramato Brut - Masi Agricola, Veneto

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

Gemella Bianco Fl 58.-
Sauvignon Blanc, Bindella – Toskana, Italien

Kerner Ticino Fl 64.-
Terreni alla Maggia, Ascona – 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

Roero Arneis DOCG Fl 59.-
Prunotto - Langhe, Piemont

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Pinot Noir Barrique No. 575 Fl 79.-
Zweifel Weine – Zürich, Schweiz

Vino Nobile di Montepulciano Fl 69.-
Tenuta Vallocaia della Bindella - Toskana, Italien

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

Cumaro Riserva Fl 75.-
Montepulciano – Umami Ronchi, Italien

Flores de Callejo Fl 58.-
Tempranillo – Bodegas Felix Callejo - Ribera del Duero, Spanien

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

Remelluri Rioja Reserva Fl 79.-
Bodegas Remelluri – Rioja, Spanien

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

Malbec Reserva Fl 69.-
Terrazas – Mendoza, Argentinien

Liebingswein nicht gefunden?
Verlangen Sie nach der grossen Weinkarte.