



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.-
Zunftsalat Fleischkäse, Vinaigrette, Tomaten	16.- 26.-
Gebratenes Kalbsbries Schweizer Kalb, Tessiner Polenta, Mönchsbar	28.-

Spargelsuppe August Croûtons, Spargel, Schnittlauch	18.-
---	------

LE PÂTÉ

Pâté de campagne Bauernpastete, Kalb, Schwein, Pistazien Cumberlandsauce	28.-
---	------

LE TATAR & LE CARPACCIO

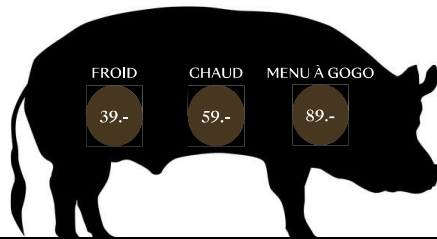
Schweizer Lachs Spargel, Zitrone, Schnittlauchmayonnaise	24.- 39.-
Carpaccio vom Schweizer Rind Rucola, Sbrinz Käse, Pinienkerne	26.- 42.-
Rindstatar vom Schweizer Rind Klassisch, scharf oder mild, Toast mit Cognac	24.- 39.- +5.-

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

Rindstrockenfleisch vom eigenen Bauernhof Château de Raymontpierre, Jura
"Buurehamme" vom Ormalinge Schwein Selection Alfred von Escher, Zürich
Luma Speck Luma Delikatessen, Neuhausen
Tessiner Rohschinken "San Pietro", Rapelli, Stabio

CRU SÉLECTION

50 Gr 11.- 100 Gr 22.- 200 Gr 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.-
Rindsragout "AuGust" Schweizer Rindfleisch, Pilze, Speck	38.-
Ghackets mit Hörnli Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues	24.-

LES ABATS

Kalbsnierli Schweizer Kalb, Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten	34.-
Rindszunge Schweizer Rind, Kapensauce	28.-
Kalbsleber AuGust Schweizer Kalb, Apfel, Zwiebel, Kalbsjus	36.-
Short Rib vom Schweizer Rind Gremolata	48.-

LES SAUCISSONS & LES VIANDES

Wiedikerli Schwein - Metzgerei Keller, Zürich	18.-
Kalbsbratwurst, 200gr. Kalb, Schwein - Metzgerei Keller, Zürich	19.-
Merguez 100 % Rind - Metzgerei Homecker, Zürich	14.-
Wurstspies "AuGust" Kalb, Schwein, Rind - Metzgerei Homecker, Zürich	25.-
Luma Hacktätschli Pilzrahmsauce - Rind - Luma Delikatessen, Neuhausen	26.-
Ribeye "Swiss Black Angus", 300 gr. Kräuterbutter - Metzgerei Keller, Zürich	68.-
"Secret Cut" vom Schweizer Rind, 230 gr. Kräuterbutter - Luma Delikatessen, Neuhausen	46.-
Spareribs, 400gr. BBQ Sauce - Schweiz	38.-
Luma Schweinskotelett, 300 gr. Senfsauce - Luma Delikatessen, Neuhausen	46.-

LES GARNITURES

8.-

Trüffel Mayo
3,50

Kartoffelsalat
Spätzli
Rösti
Pommes Frites
Rahmspinat
Frühlingsgemüse
Grüner oder gemischter Salat
Trüffel Fries 14.-

LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Ravioli mit Bärlauch und Ricotta Cima di Rapa, Nussbutter	36.-
Erbsenburger Burrata, Rucola	29.-
Gnocchi Spargel, Erbsen, Burrata	32.-

FLEISCHKÄSE

Metzgerei Keller, Zürich
wahlweise mit einem Spiegelei + 2.- 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.-



AUGUST

Restaurant - Boucherie

LES DESSERTS

LES TARTES & LES MOUSSES

Mille-Feuille "Rennweg" 10.-

Mini Desserts

Jeden Tag frisch variierend - kleine Köstlichkeiten zum Geniessen und Teilen.

LES GLACES ET LES SORBETS

Glace von unserem Schlattgut in Herrliberg  *pro Kugel*
Werfen Sie einen Blick auf die Tafel für das aktuelle Glace-Angebot 5.50

Eiskaffee "AuGust" 16.-
Mokkaglace, Kirschwasser, Vanilleglace

LES FROMAGES

Gemischte Käseplatte von JUMI 22.-
mit hausgemachtem Fruchtebrot

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

Eichhof Braugold vom Fass 30 cl 50 cl
7.- 9.-

Ittinger Klosterbräu vom Fass 7.- 9.-

Campo Gold Lager 8.-

Heiteres Kloster, edeltrüb 7.-

Erdinger Weissbier 9.-

Campo Gold, alkoholfrei 8.-

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

Coca-Cola Zero, Rivella Rot, Rivella Blau 7.-

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE CAVE

LES BLANCS

La Lepre Bianco del Ticino  1 dl Fl.
Merlot, Kerner, Chardonnay 12.- 75.-
Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz

LE ROSÉ

La Pernice Rosato del Ticino 1 dl Fl.
Merlot, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz 12.- 75.-

LES ROUGES

Barbarossa  1 dl Fl.
Merlot Riserva 12.- 78.-
Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz

Il Querceto  1 dl Mg.
Merlot Riserva 16.- 210.-
Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz

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

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

Grüner Veltliner Spitzer Graben 1 dl Fl.
Muthenthaler, Wachau, Österreich 14.- 90.-

Sauvignon blanc 1 dl Fl.
Peter Sölva, Südtirol, Italien 13.- 85.-

Macon-Bussieres 1 dl Fl.
Chardonnay - Domaine Verget, Burgund, Frankreich 15.- 100.-

LES ROUGES

Pinot Noir Barrique 1 dl Fl.
Pinot Noir - Zweifel Weine, Zürich, Schweiz 13.- 85.-

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

Macan Classico 1 dl Fl.
Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien 18.- 120.-


LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC 1 dl Fl.
Glera - Casa Canevel, Veneto, Italien 12.- 75.-

Perrier-Jouët, Grand Brut 1 dl Fl.
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Épernay, Frankreich 22.- 155.-

EAU DE VIE

Grappa Merlot Ticinese  2 cl
Delta Spirits, Ascona, Schweiz (42% Vol) 7.-

Grappa Americana  2 cl
Delta Spirits, Ascona, Schweiz (42% Vol) 8.-

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

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

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

Fläscher Pinot Blanc Fl.
Pinot Blanc - Weingut Davaz, Graubünden, Schweiz 75.-

Sauvignon Blanc Fl.
Sauvignon Blanc - Zweifel Weine, Schweiz 85.-

Chasselas "En Bugnon" Fl.
Chasselas - Domaine Bec d'Or, Waadt, Schweiz 70.

Il Castagneto Fl.
Chardonnay, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz 95.-

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

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

L'Usignolo  Fl.
Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz 70.-

Ascona Riserva  Fl.
Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz 139.-

Pinot Noir Ground Fl.
Pinot Noir - Weingut Davaz, Graubünden, Schweiz 85.-

Vieilles Vignes Fl.
Pinot Noir - Jacques Tataschiere, Neuenburg, Schweiz 185.-

Lagrein Classico Fl.
Lagrein - Rottensteiner, Alto Adige, Italien 75.-

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

Barbera Giulini Fl.
Barbera - Accornero, Piemont, Italien 70.-

Langhe Nebbiolo Fl.
Nebbiolo - Castrum Rocche, Piemont, Italien 95.-

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

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

Remelluri Rioja Reserva Fl.
Tempranillo, Cranacha Negra, Graciano
Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien 89.-

Château Belle-Vue Fl.
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Château Belle-Vue, Bordeaux, Frankreich 95.-

LES VINS SANS ALCOOL

Flein 0% Sauvignon Blanc 1 dl Fl.
Sauvignon Blanc - Gross & Gross
Südsteiermark, Österreich 11.- 75.-

ZERO/SI Blanc Sparkling 0% 1 dl Fl.
Muskateller - Rimuss & Strada Weinkellerei
Schaffhausen, Schweiz 10.- 70.-

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

