



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	19.-	30.-
Wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli		
Burrata	18.-	28.-
Gegrilltes Gemüse, Rucola, Pinienkerne		
Gemischter Salat	16.-	26.-
Blattsalat, Rohkost, Dressing nach Wahl		
Gebratenes Kalbsbries	28.-	
Sellerie, Pfifferlinge, Kalbsjus mit Schalotten und Petersilie		

SPÉCIALITÉ DE SAISON

Kürbissuppe	18.-
Kürbis, Kürbiskerne, Kürbiskernöl	

LE PÂTÉ

Pâté Richelieu Palais	32.-
Bauernpastete, Cumberlandsauce Kalb, Schwein, Entenleber, Pistazien, Portwein	

LE TATAR & LE CARPACCIO

Tatar vom Schweizer Lachs	26.-	39.-
Gurke, Zitrone, Radieschen		
Carpaccio vom Schweizer Rind	28.-	42.-
Feigen, Fenchel, Pfeffer		
Rindstatar vom Schweizer Rind	26.-	39.-
Klassisch, scharf oder mild, Toast mit Cognac		
		+5.-

LES SANDWICHS

"AuGust" Clubsandwich	29.-
Fleischkäse, Speck, Lattich, Tomate, Ei	

"AuGust" Burger	32.-
Pulled Swiss Beef von unserem Château de Raymontpierre Rucola, rote Zwiebeln	

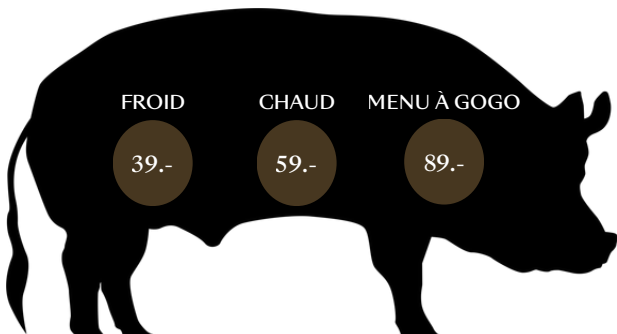
EN PLUS:

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

Rindstrockenfleisch vom eigenen Bauernhof
Château de Raymontpierre, Jura

Luma Speck
Luma Delikatessen, Neuhausen

Tessiner Rohschinken
"San Pietro", Rapelli, Stabio

CRU SÉLECTION

Rindswurst vom eigenen Hof
Château de Raymontpierre, Jura

Pancetta
Rapelli, Stabio

LES RAGOÛTS

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

Ghackets mit Hörnli
Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues 28.-

LES ABATS

Kalbsnierli
Schweizer Kalb, Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten 34.-

Rindszunge
Schweizer Rind, Kapern, Petersilie 28.-

Kalbsleber AuGust
Schweizer Kalb, Apfel, Zwiebel, Kalbsjus 36.-

SPÉCIAL

In Tessiner Merlot geschmorte Kalbskopfbäggli 54.-
Polenta vom eigenen Bauernhof, grüner Pfeffer, Karotten

LES SAUCISSONS & LES VIANDES

Wiedikerli 18.-
Schwein - Metzgerei Keller, Zürich

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

Merguez 14.-
100 % Rind - Metzgerei Hornecker, Zürich

Wurstspiess "AuGust" 29.-
Kalb, Schwein, Rind - Metzgerei Hornecker, Zürich

Luma Hacktätschli 26.-
Pilzrahmsauce - Rind - Luma Delikatessen, Neuhausen

Ribeye "Swiss Black Angus", 300 gr. 68.-
Kräuterbutter - Metzgerei Keller, Zürich

"Secret Cut" vom Schweizer Rind, 230 gr. 46.-
Kräuterbutter - Luma Delikatessen, Neuhausen

Spareribs, 400gr. 38.-
BBQ Sauce - Schweiz

Luma Schweinskotelett, 300 gr. 46.-
Senfsauce - Luma Delikatessen, Neuhausen

LES GARNITURES

8.-

Trüffel Mayo
3.50

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

LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Kürbis Capeletti 36.-
Kürbis, Belper Knolle, Spinat

Erbсенburger 29.-
Burrata, Rucola

Gnocchi 34.-
Gorgonzola, Birne, Walnüsse

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 Werfen Sie einen Blick auf die Tafel für das aktuelle Glace-Angebot	<i>pro Kugel</i> 5.50
Eiskaffee "AuGust" Mokkaglace, Kirschwasser, Vanilleglace	16.-

LES FROMAGES

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

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

	30 cl	50 cl
Eichhof Braugold vom Fass	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 Merlot, Kerner, Chardonnay Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	1 dl 12.-	Fl. 75.-
Il Castagneto Chardonnay, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	1 dl 15.-	Fl. 95.-

LE ROSÉ

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

LES ROUGES

Barbarossa Merlot Riserva Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	1 dl 12.-	Fl. 78.-
Il Querceto Merlot Riserva Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	1 dl 16.-	Mg. 210.-

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

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

Grüner Veltliner Wachtberg Salomon Undhof, Kamptal, Österreich	1 dl 14.-	Fl. 90.-
Sauvignon blanc Weingut Marugg Bovel, Graubünden, Schweiz	1 dl 14.-	Fl. 90.-

LES ROUGES

Pinot Noir Solo Pinot Noir - Zweifel, Zürich, Schweiz	1 dl 13.-	Fl. 85.-
Le Volte dell' Ornellaia Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien	1 dl 12.-	Fl. 75.-
Macan Classico Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien	1 dl 18.-	Fl. 120.-

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC Glera - Casa Canevel, Veneto, Italien	1 dl 12.-	Fl. 75.-
Perrier-Jouët, Grand Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Épernay, Frankreich	1 dl 22.-	Fl. 155.-

EAU DE VIE

Grappa Merlot Ticinese Delta Spirits , Ascona, Schweiz (42% Vol)	2 cl 7.-
Grappa Americana Delta Spirits , Ascona, Schweiz (42% Vol)	2 cl 8.-
Acquavite di Albicocche Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz (42% Vol)	2 cl 12.-

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Otelfingen Barrique Chardonnay, Zweifel Weine - Zürich, Schweiz	Fl. 78.-
Fläscher Pinot Blanc Pinot Blanc - Weingut Davaz, Graubünden, Schweiz	Fl. 75.-
Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc - Zweifel Weine, Schweiz	Fl. 85.-
Chasselas “En Bugnon” Chasselas - Domaine Bec d’Or, Waadt, Schweiz	Fl. 70.-
Chablis Chardonnay - Domaine Moreau, Burgund, Frankreich	Fl. 95.-
Pinot Grigio Pinot Grigio - Alois Lageder, Alto Adige, Italien	Fl. 65.-

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

L’ Usignolo Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	Fl. 70.-
Ascona Riserva Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	Fl. 139.-
Pinot Noir Neuchâtel Valentin Pinot Noir - Jacques Tatasciore, Neuenburg, Schweiz	Fl. 85.-
Vieilles Vignes Pinot Noir - Jacques Tatasciore, Neuenburg, Schweiz	Fl. 185.-
Lagrein Classico Lagrein - Rottensteiner, Alto Adige, Italien	Fl. 75.-
Le Serre Nuove dell’Ornellaia Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc Tenuta dell’Ornellaia, Bolgheri, Italien	Fl. 150.-
Barbera Giulín Barbera - Accornero, Piemont, Italien	Fl. 70.-
Langhe Nebbiolo Nebbiolo - Castrum Rocke, Piemont, Italien	Fl. 95.-
Flores del Callejo Temperanillo - Bodegas Felix Callejo Ribera del Duero, Spanien	Fl. 65.-
INICI Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Syrah Merum Priorati, Priorat, Spanien	Fl. 84.-
Remelluri Rioja Reserva Tempranillo, Cranacha Negra, Graciano Bodegas Remelluri, Rioja, Spanien	Fl. 89.-
Cap de Faurges Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Château Cap de Faurges, Bordeaux, Frankreich	Fl. 90.-

LES VINS SANS ALCOOL

0.0% Sauvignon Reserve Sauvignon Blanc - Bergdolt-Reif & Nett Deutschland	1 dl 11.-	Fl. 75.-
ZERO'S! Blanc Sparkling 0% Muskateller - Rimuss & Strada Weinkellerei Schaffhausen, Schweiz	1 dl 10.-	Fl. 70.-

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

