



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	18.-	28.-
Gegrilltes Gemüse, Rucola, Pinienkerne		
Gemischter Salat	12.-	21.-
Blattsalat, Rohkost, Dressing nach Wahl		
Ziegenfrischkäse	21.-	34.-
Rucola, Aprikose, Baumnuss		
Tagliatelle vom eigenen Hof	19.-	32.-
Burrata, Rucola-Pesto, Tomaten		
Wurst-Käsesalat	18.-	27.-
Lyoner, Käse vom eigenen Hof, Senfdressing		
Gazpacho	16.-	
Croutons, Tessiner Rohschinken		

LE PÂTÉ

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

LE TATAR & LE CARPACCIO

Hausgebeizter Schweizer Lachs	24.-	39.-
Holunder, Tomaten, Schnittlauch		
Vitello Forello	26.-	42.-
Kapern, Rote Zwiebel		
Rindstatar vom Schweizer Rind	24.-	39.-
Klassisch, scharf oder mild, Toast		
mit Cognac		+5.-

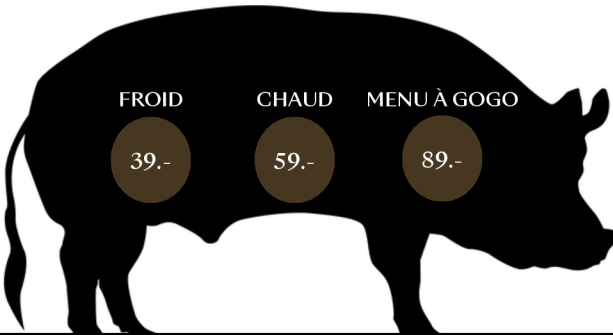
LES SANDWICHS

"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	50 Gr 16.-	100 Gr 28.-	200 Gr 56.-
Château de Raymontpierre, Jura			
"Buurehamme" vom Ormalinger Schwein			
Sélection Alfred von Escher, Zürich			
Luma Speck			
Luma Delikatessen, Neuhausen am Rheinfall			
Tessiner Rohschinken			
"San Pietro", Rapelli, Stabio			

CRU SÉLECTION

Rindswurst vom eigenen Hof	50 Gr 11.-	100 Gr 22.-	200 Gr 44.-
Château de Raymontpierre, Jura			
Pancetta			
Rapelli, Stabio			
Pastrami			
Metzgerei Keller, Zürich			

LES RAGOÛTS

Zürcher Geschnetzeltes	44.-
Schweizer Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce	
Auf Wunsch mit Nierli	
Kalbsragout "Mediterran"	38.-
Schweizer Kalbfleisch, Tomaten, Oliven, Oregano	
Ghackets mit Hörnli	24.-
Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues	
Geschmorte Rindshaxe	36.-
Schweizer Rind, Zitronenzeste, Schmorsauce	

LES ABATS

Kalbsnierli	34.-
Schweizer Kalbsnierli, Senf von Terreni alla Maggia,	
Schalotten	
Rindszunge	28.-
Schweizer Rind, Kapern, Tomaten, Spargel-Vinaigrette	
Kalbsleber AuGust	32.-
Apfel, Zwiebel, Kalbsjus	

LES SAUCISSENS & 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"	25.-
Kalb, Schwein, Rind - Metzgerei Hornecker, Zürich	
Luma Entrecôte, 250gr.	68.-
Schmorzwiebel, Kräuterjus - Luma Delikatessen, Neuhausen	
Tageswurst	
Werfen Sie einen Blick an die Tafel	
Luma Hacktätschli	26.-
Pilzrahmsauce - Rind - Luma Delikatessen, Neuhausen	
Petite Tender vom Rind, "Secret Cut", 220 gr.	42.-
Kräuterbutter - Metzgerei Hornecker, Zürich	
Spareribs, 400gr.	38.-
BBQ Sauce - Schweiz	

FLEISCHKÄSE

Metzgerei Keller, Zürich
wahlweise mit einem Spiegelei 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.-

LES GARNITURES

8.-

Kartoffelsalat
Spätzli
Rösti
Pommes Frites
Rahmspinat
Sommergemüse
Grüner oder gemischter Salat

LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Zitronenravioli	36.-
Zitronen Thymian, Cherry Tomate, Parmesan	
Erbsenburger	29.-
Burrata, Ruccola	



AUGUST

Restaurant – Boucherie

LES DESSERTS

LES TARTES & LES MOUSSES

New York Cheesecake serviert mit Beerenkompott mit Rahm	14.- +2.-
Aprikosenkucen mit Passionsfruchtcremeaux	14.-
Mille-Feuille "Rennweg"	10.-
Weisses Schokoladenmousse Vanille, Haselnuss, Pfirsich	16.-

LES GLACES ET LES SORBETS

Glace von unserem Schlattgut in Herrliberg Werfen Sie einen Blick auf die Tafel für das aktuelle Glace-Angebot	 5.50
Eiskaffee "AuGust" Mokkaglace, Kirsch, 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.-
Chopfab Hell "AuGust Edition"	8.-	
Heiteres Kloster, edeltrüb	7.-	
Erdinger Weissbier	9.-	
Eichhof, alkoholfrei	7.-	

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

Softgetränke	7.-
--------------	-----

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE CAVE

LES BLANCS

La Lepre Bianco del Ticino Merlot, Kerner, Chardonnay - Cantina alla Maggia Tessin, Schweiz	 1 dl FL. 12.- 75.-
Il Castagneto Chardonnay - Cantina alla Maggia Tessin, Schweiz	 1 dl FL. 15.- 95.-

LE ROSÉ

Rosato di Merlot Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	1 dl FL. 12.- 75.-
---	-----------------------

LES ROUGES

Barbarossa Merlot Riserva Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	 1 dl FL. 12.- 78.-
TLC Rosso del Ticino Merlot, Cabarnet Sauvignon Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	 1 dl Mg. 13.- 160.-

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

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

Gavi dei Gavi Etichetta Nera Cortese - La Scolca, Piemont, Italien	1 dl FL. 13.- 80.-
Pur Riesling Riesling - Robert Weil, Rheingau, Deutschland	1 dl FL. 14.- 95.-

LES ROUGES

Pinot Noir Barrique Pinot Noir - Zweifel Weine, Zürich, Schweiz	1 dl FL. 12.- 79.-
Le Volte dell' Ornellaia Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien	1 dl FL. 12.- 75.-
Macan Clasico Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien	1 dl FL. 18.- 120.-

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC Glera - Casa Canevel, Veneto, Italien	1 dl FL. 11.- 75.-
Perrier-Jouët, Grand Brut Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier Épernay, Frankreich	1 dl FL. 22.- 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.-
Neuchâtel Blanc “Les Maladiers” Chasselas - Ruedin by Tatasciore, Neuchâtel, Schweiz	FL. 85.-
Selection Vieilles Vignes Riesling - Maison Trimbach, Elsass, Frankreich	FL. 105.-
Pinot Grigio Pinot Grigio - Alois Lageder, Alto Adige, Italien	FL. 65.-

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Il Giubileo Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	 FL. 79.-
Ascona Riserva Merlot - Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz	 FL. 139.-
Pinot Noir Ground Pinot Noir - Weingut Davaz, Graubünden, Schweiz	FL. 85.-
Vieilles Vignes Pinot Noir - Jacques Tatasciore, Neuenburg, Schweiz	FL. 185.-
Lagrein Classico Lagrein - Sölva Peter & Söhne, Alto Adige, Italien	FL. 69.-
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.-
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.-
Château Belle-Vue Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Château Belle-Vue, Bordeaux, Frankreich	FL. 95.-
Tinus Grand Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Château de Tourettes, Rhône, Frankreich	FL. 85.-

LES VINS SANS ALCOOL

Flein 0% Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc - Gross & Gross, Südsteiermark, Österreich	1 dl FL. 11.- 75.-
ZERO'SI Blanc Sparkling 0% Muskateller - Rimuss & Strada Weinkellerei, Schaffhausen, Schweiz	1 dl FL. 10.- 70.-

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

