



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	

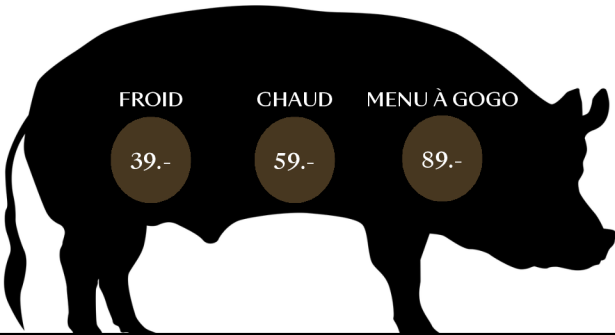
"AuGust" Burger	32.-
Pulled Swiss Beef von unserem Château de Raymontpierre	
Rucola, rote Zwiebeln	

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 + 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.-

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.-

Aprikosenkuchen
mit Passionsfruchtcremeaux

14.-

Mille-Feuille "Rennweg"

10.-

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.-

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, Cabernet 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

Fläscher Chardonnay
Chardonnay - Weingut Davaz, Graubünden, Schweiz

1 dl FL.
14.- 85.-

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.- 85.-

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.
12.- 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.-

Il Castagneto
Chardonnay, Cantina alla Maggia, Tessin, Schweiz

FL.
95.-

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 Giulini
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

