



# 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

D

## LES COMESTIBLES

### LES SALADES & LES ENTRÉES

PETIT GRAND

Salade "AuGust"  
Nüsslisalat, gebratene Champignons, Croûtons, gehacktes Ei vom eigenen Hof "Schlattgut" 18.- 28.-

Caesar Salat  
Wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli 16.- 26.-

Burrata  
Grilliertes Gemüse, Rucola, Pinienkerne 18.- 28.-

Gemischter Salat 🍷  
Blattsalat, Rohkost, Dressing nach Wahl 12.- 21.-

Spinatsalat  
Sauerrahm-Zitronendressing, Cranberries, Belper Knolle 16.- 26.-

Tagliatelle vom eigenen Hof  
Spargeln, Tomaten, Parmesan, Basilikum 26.- 36.-

Spargelcrèmesuppe 18.-

### LE PÂTÉ

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

### LE TATAR & LE CARPACCIO

Tatar vom Schweizer Lachs  
Gurke, Erbsen, Granny Smith 24.- 39.-

Carpaccio vom Schweizer Rind  
Rucola, Parmesan, Pinienkerne 26.- 42.-

Rindstatar  
Klassisch, scharf oder mild, mit Toast 24.- 39.-

## LES SANDWICHS

"AuGust" Clubsandwich  
Fleischkäse, Speck, Lattich, Tomate, Ei 26.-

"AuGust" Burger  
Pulled Swiss Beef von unserem Hof Château de Raymontpierre, Rucola, rote Zwiebeln 29.-

EN PLUS:

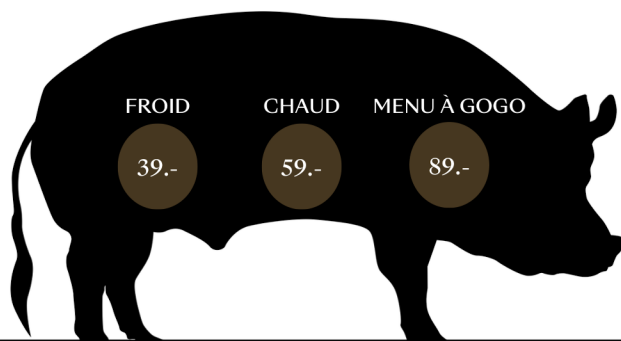
Avocado +5.-

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

Rindstrockenfleisch vom eigenen Bauernhof  
Château de Raymontpierre, Jura

"Buurehamme" vom Ormalingen Schwein  
Sélection Alfred von Escher, Zürich

Luma Speck  
Luma Delikatessen, Neuhausen am Rheinfall

Tessiner Rohschinken  
"San Pietro", Rapelli, Stabio

### CRU SÉLECTION

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

Rindswurst vom eigenen Hof  
Château de Raymontpierre, Jura

Pancetta  
Rapelli, Stabio

Pastrami  
Metzgerei Keller, Zürich

### LES RAGOÛTS

Zürcher Geschnetztes  
Kalbsfleisch, Champignons, Rahmsauce 44.-  
Auf Wunsch mit Nierli

Kalbsragout "Mediterran" 38.-  
Tomaten, Oliven, Kapern

Ghackets mit Hörnli  
Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues 24.-

### LES ABATS

Kalbsnierli  
Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten 34.-

Kalbslebertranche  
Portweinjus, Speck und Kräuter 38.-

Rindszunge  
Kapernsauce 28.-

## LES SAUCISSONS & LES VIANDES

Wiedikerli  
Metzgerei Keller, Zürich 18.-

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

Merguez, 100% Rinds- und Kräuterwurst  
Metzgerei Hornecker, Zürich 14.-

Wurstspieß "AuGust"  
Metzgerei Hornecker, Zürich 25.-

Luma Entrecôte, 250gr.  
Luma Delikatessen, Schmorzwiebel, Kräuterjus 68.-

Tageswurst  
Werfen Sie einen Blick an die Tafel

Luma Hacktätschli  
Luma Delikatessen, Selleriepüree, Pilze, Jus 34.-

Hohrückenkette vom Rind, "Secret Cut"  
230 gr. Patrick Marxer - Wetzikon, Kräuterbutter 42.-

Spareribs vom Schweizer Schwein  
400 gr. - BBQ Sauce 38.-

## FLEISCHKÄSE

Metzgerei Keller, Zürich  
wahlweise mit einem Spiegelei vom eigenen Hof

PETIT GRAND

Fleischkäse "AuGust"  
nach Zunftrezept 13.- 21.-

Fleischkäse "Jägerart"  
Waldpilze und Speck 13.- 21.-

Fleischkäse "Gärtnerart"  
Kräuter & Peperoncini 13.- 21.-

## LES GARNITURES

8.-

Kartoffelsalat  
Spätzli  
Rösti  
Pommes Frites  
Rahmspinat  
Ratatouille  
Grüner oder gemischter Salat

## LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Artischocken Ravioli  
Artischockenherzen, Cherry Tomaten, Thymian 36.-

Erbsen Burger  
Joghurtsauce, Rotkabis, Apfelchutney 29.-



# AUGUST

Restaurant - Boucherie

## LES DESSERTS

### LES TARTES & LES MOUSSES

Tagesdessert mit Rahm	14.-
Fragen Sie unser Servicepersonal	+2.-
Mille-Feuille "Rennweg"	10.-
Valrhona Schokoladenschnitte	16.-

### LES GLACES ET LES SORBETS

Bauernhof Glace vom eigenen Hof	5.50
<small>Werfen Sie einen Blick auf die Tafel und finden Sie heraus, was die Patisserie heute für Sie vorbereitet hat</small>	
Eiskaffee "AuGust"	14.-
Mokkaglace, Kirsch, Vanilleglace	14.-

### LES FROMAGES

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

### LES CAFÉS ET LES THÉS

Kaffee, Espresso	6.-
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	7.50
Tee - Wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	9.-

## LES BIÈRES

30cl

50cl

7.-	Eichhof Braugold vom Fass	9.-
7.-	Ittinger Klosterbräu vom Fass	9.-
8.-	Chopfab Hell "AuGust Edition"	
7.-	Heiteres Kloster, edeltrüb	
9.-	Erdinger Weissbier	
7.-	Eichhof, alkoholfrei	

### LES BOISSONS OUVERTES

Coca-Cola, Sprite, Fanta	30cl	5.-
Apfelsaft, Apfelschorle	30cl	5.-
Eistee "AuGust"	30cl	6.-
Wasser mit oder ohne Kohlensäure pro Person à discrétion		7.-

### LES BOISSONS EN BOUTEILLE

Softgetränke	7.-
--------------	-----

## LES BOISSONS

### VINS DE NOTRE PROPRIETE

#### LE BLANC

La Lepre Bianco del Ticino	1 dl	FL.
Merlot - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	10.-	64.-

#### LE ROSÉ

Rosato di Merlot	1 dl	FL.
Merlot - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	12.-	78.-

#### LE ROUGE

Rosso "LZ"	1 dl	Mg.
Limberger, Zweigelt - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	10.-	133.-

TLC Rosso del Ticino	1 dl	Mg.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	17.-	248.-

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

### LES VINS OUVERTS

#### LES BLANCS

Bourgogne Blanc "Tresses de Pierres"	1 dl	FL.
Chardonnay, Domaine Verget - Burgund, Frankreich	17.-	110.-

Sancerre Blanc "Cuvée Silex"	1 dl	FL.
Sauvignon Blanc, J. de Villebois - Loire, Frankreich	16.-	104.-

Kallstadter Saumagen Kabinett	1 dl	FL.
Riesling - Koehler-Ruprecht, Rheinhessen, Deutschland	13.-	85.-

#### LES ROUGES

Pinot Noir Barrique	1 dl	FL.
Pinot Noir - Zweifel Weine, Zürich, Schweiz	12.-	79.-

Le Volte dell' Ornellaia, Magnum	1 dl	Mg.
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell' Ornellaia, Toskana, Italien	12.-	159.-

Macan Clasico	1 dl	FL.
Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien	17.-	110.-

### LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC	1 dl	FL.
Casa Canevel - Veneto, Italien	11.-	75.-

Perrier-Jouët, Grand Brut	1 dl	FL.
Épémay, Frankreich	22.-	145.-

### EAU DE VIE

Quitte	2 cl	
Brennerei Hans Erismann, Bülach, Schweiz (41% Vol)		6.-

Grappa	2 cl	
Chardonnay di Nonino, Italien (41% Vol)		12.-

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

### LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Otelfingen Barrique	FL.
Chardonnay, Zweifel - Zürich, Schweiz	78.-

Kerner Ticino	FL.
Kerner - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	64.-

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

Räuschling Äfenrain	FL.
Räuschling - Weingut Höcklistein, St. Gallen, Schweiz	90.-

Neuchâtel Blanc "Les Maladiers"	FL.
Chasselas, Ruedin by Tatasciore - Neuchâtel, Schweiz	85.-

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

### LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Il Giubileo	FL.
Merlot - Cantina alla Maggia - Ascona, Schweiz	79.-

Melodia	FL.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Cantina alla Maggia - Ascona, Schweiz	79.-

Ascona Riserva	FL.
Merlot - Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	139.-

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

Botrosecco	FL.
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Le Mortelle Toscana, Italien	70.-

Barbera Giulin	FL.
Barbera - Accornero, Piemont, Italien	70.-

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

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

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

Château Les Trois Croix	FL.
Merlot, Cabernet Sauvignon - Bordeaux, Frankreich	95.-

Lagrein Classico	FL.
Lagrein - Sölva Peter & Söhne, Alto Adige, Italien	69.-

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

