



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

vegetarisch

von unseren eigenen landwirtschaftlichen Betrieben

D

LES COMESTIBLES

LES SALADES & LES ENTRÉES

PETIT GRAND

Salade "AuGust"
Wurst-Käsesalat 18.- 28.-
Cervelat, Gruyere, Kräutervinaigrette, Chilli

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.-

Siedfleischsalat
Schweizer Rind, Cornichons, Kräutervinaigrette 16.- 26.-

Tagliatelle vom eigenen Hof
Zucchini, Basilikum, Straciatella di Burrata 26.- 36.-

Vitello Trotato
Rosa Kalbfleisch, Sauce von geräucherter Forelle 22.- 38.-

Wassermelonenkaltschale 14.-

LE PÂTÉ

Pâté de campagne
Bauernpastete, 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, 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:

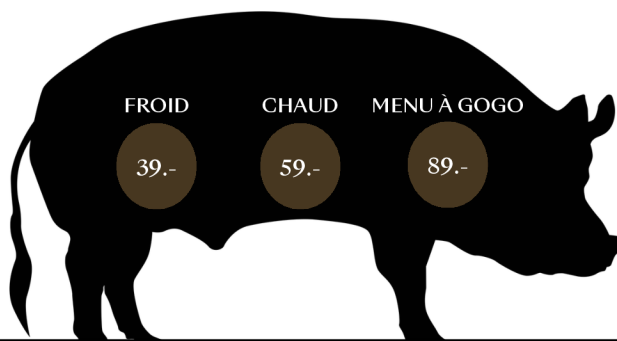
Avocado +5.-

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

Rindstrockenfleisch vom eigenen Bauernhof

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

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

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

Kalbsragout "Mediterran"

Tomaten, Oliven, Kapern 38.-

Ghackets mit Hörnli

Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues 24.-

LES ABATS

Kalbsnierli

Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten 34.-

Rindszunge

Tomatenvinaigrette 28.-

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.-

Wurstspieß "AuGust"
Kalb, Schwein, Rind - Metzgerei Homecker, Zürich 25.-

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

Tageswurst
Werfen Sie einen Blick an die Tafel

Kalbspailard, 160gr.
Kräuterbutter - Metzgerei Keller, Zürich 49.-

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

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

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
Ratatouille
Grüner oder gemischter Salat

LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Zitronen Ravioli
Creme Fraiche, Cherry Tomaten, Thymian, Pinienkerne 36.-

Auberginenburger
Burrata, Ruccola 29.-



AUGUST

Restaurant - Boucherie

LES DESSERTS

LES TARTES & LES MOUSSES

New York Cheesecake serviert mit Beerenkompott mit Rahm	14.- +2.-
Zitronentartelette mit Rahm	14.- +2.-
Mille-Feuille "Rennweg"	10.-
Opera-Schnitte Geschichtetes Biskuit mit Schokoladenüberzug	15.-

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 Fruchtbrot	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

	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 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 Chardonnay, Kerner, Merlot, Sauvignon Blanc Cantina alla Maggia, Ascona, Schweiz	1 dl	FL.
	10.-	65.-

LE ROSÉ

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

LE ROUGE

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

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

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

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

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

Sancerre Sauvignon Blanc - Denizot Thibault, Loire, Frankreich	1 dl	FL.
	14.-	95.-

Saar Riesling Riesling - Van Volxem, Mosel, Deutschland	1 dl	FL.
	14.-	95.-

LE ROSÉ

Calafuria, Magnum Negroamaro - Tormaresco, Apulien, Italien	1 dl	Mg.
	11.-	145.-

LES ROUGES

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

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

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

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.-	145.-

EAU DE VIE

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

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

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

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

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

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

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

Trè Gran Blan Petite Arvine, Chasselas, Humagne Blanche Domaine Cornulus, Wallis, Schweiz	FL.
	80.-

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

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

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

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

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

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

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

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

Flores del Callejo Tempranillo - 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 Faugères Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Château Faugères, Bordeaux, Frankreich	FL.
	135.-

Tinus Grand Rouge Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Château de Tourettes, Rhône, Frankreich	FL.
	85.-

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

LES VINS SANS ALCOOL

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

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

