

RESTAURANT CAFÉ ZÄHRINGER

Das Café Zähringer ist ein selbstverwaltetes Restaurant, das seit 1981 existiert. Die Belegschaft des Cafés, das Kollektiv, bildet gleichzeitig die Geschäftsleitung der Genossenschaft. Das bedeutet, dass unsere Arbeitsbereiche nicht nur in der Küche und in der Bedienung der Gäste liegen. Wir erledigen auch administrative Aufgaben wie Bestellungen, Rechnungswesen, Maschinenwartung und vieles mehr ...

CATERING

Wenn ihr euch und andere von uns und unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen lassen wollt, beraten wir euch gerne.

// 044 252 05 00

// restaurant@zaehringer.ch

KULTUR

Nebst Essen und Trinken gibt es bei uns auch Konzerte, Lesungen, Kunst und Veranstaltungen aller Art. Selber Lust, etwas mit uns auf die Beine zu stellen oder aufzutreten?

// kultur@zaehringer.ch

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

MONTAG	18.00 - 24:00
DIENSTAG BIS DONNERSTAG	09:00 - 24:00
FREITAG UND SAMSTAG	09:00 - 00:30
SONNTAG	09:00 - 24:00

FRÜHSTÜCK

CAFÉ COMPLET (9.00 - 17.00)

1 Getränk	
2 Stück Brot // Sonntags: Brot, Zopf oder Sauerteigbrot	
2 Port. Butter, nach Wahl Konfi // Honig	
Bergkäse und Brie	15.00

UND // ODER (9.00 - 15.00)

Birchermüesli* klein / gross	6.20 / 8.40
Gipfeli	1.80
Stück Zopf (nur sonntags)	1.60
Stück Sauerteigbrot (nur sonntags)	1.60
Portion Konfitüre / Honig	2.00
Portion Butter	0.80
Portion Käse	5.00
Portion Houmus	4.50

Portion Rösti*	13.00
----------------	-------

* kann auch vegan bestellt werden

mit Bergkäse überbacken	16.00
mit Spiegelei (Bio / KAG / CH)	17.00
mit Spiegelei (Bio / KAG / CH) und mit Bergkäse überbacken	20.00
zusätzlich Speck oder Schinken (Schwein/ Bio / CH)	4.50

Portion Rührei (Bio / KAG / CH)	6.50
3-Minuten Ei // hartes Ei (Bio / KAG / CH)	3.80
Spiegelei (Bio / KAG / CH)	4.50
zweites Ei dazu (Bio / KAG / CH)	2.50
zusätzlich Speck oder Schinken (Schwein/ Bio / CH)	4.50

*mit Rahm +1.50

SPEISEKARTE

WIR SERVIEREN HAUSGEMACHTES

Unsere täglich wechselnden Suppen und Menüs, sowie die saisonalen Angebote, Sandwiches, Kuchen, Wähen, Birchermüesli und Salatdressings, unseren Houmus, Chay, Ingwer-Limonade, Eistee, Kombucha, Kefirwasser, fast alle Sirups und vieles mehr bereiten wir in unserer Küche mit regionalen, saisonalen, frischen, biologischen, ökologisch und sozial verantwortbaren Lebensmitteln zu.

Mehr über uns:
www.zaehringer.ch



> Veganes



> Glutenfreies

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE

MONTAG	18.00 - 22.00
DIENSTAG BIS FREITAG	11.30 - 15.00 // 17.30 - 22.00
SAMSTAG UND SONNTAG	11.30 - 22.00

Im Sommer ist die Küche Freitag und Samstag bis 23.00 Uhr geöffnet.

KALTE SPEISEN

SALATE*

Kleiner grüner Salat **7.50**

Grosser grüner Salat **9.50**

Kleiner gemischter Salat

Fünf verschiedene Salate mit Ei (Bio / KAG / CH) **13.50**

Grosser gemischter Salat

Fünf verschiedene Salate mit Ei (Bio / KAG / CH) **16.50**

Hausgemachte Salatsaucen: Balsamico-Kräutervinaigrette,
Yoghurt-Kräuter-Sauce oder Essig und Olivenöl

 * können auch glutenfrei bestellt werden

SANDWICHES

Nach Wahl mit // Schinken (Schwein / Bio / CH), Salami (Schwein / Bio / CH),
Bergkäse, Weichkäse oder hausgemachtem Houmus **7.00**

Sandwich mit zwei Zutaten **9.00**

KALTE SPEISEN

TAPASTELLER

Carnivor

1 hartgekochtes Ei (Bio / KAG / CH)

Mostbröckli (Rind / Bio / CH), Rohessspeck (Schwein / Bio / CH),

getrocknete Tomaten, Oliven, Toastbrot mit Olivenpaste **16.50**

Vegetarisch

1 hartgekochtes Ei (Bio / KAG / CH)

1 Port. Houmus, Oliven, Käse,

Toastbrot mit Olivenpaste **14.50**

Vegan

1 Port. Houmus,

getrocknete Tomaten, Oliven,

Räuchertofu,

Focacciabrot mit Olivenpaste **15.50**


Portion Oliven **6.00**



Portion Houmus **4.50**


WARMESPEISEN

SPAGHETTI


 nach Wahl auch mit glutenfreier Pasta

Butter	13.50
Napoli	17.00
Bolognese (Rind / Bio / CH)	21.00

WOK*

 **Gemüse**
mit Jasminreis an Erdnuss-Orangen-Ingwer-Sauce..... **22.00**

 **Gemüse-Tofu**
mit Jasminreis an Erdnuss-Orangen-Ingwer-Sauce..... **25.00**

 * kann auch glutenfrei bestellt werden

SAISONALES

Fleisch

Orientalischer Lammeintopf (Bio / CH)
dazu Couscous mit getrockneten Früchten und Mandeln..... **29.00**

Vegetarisch

Capuns
serviert mit Käsesauce und Röstzwiebeln..... **25.50**


 **Vegan**
Wirz-Nuss-Strudel
auf Pastinakenpurée serviert mit lauwarmem Gemüsesalat..... **26.50**

DESSERTS

 **Vermicelles** mit Emmentaler Meringues und Schlagrahm..... **9.50**

WARMESPEISEN


SPAGHETTI


 nach Wahl auch mit glutenfreier Pasta

Butter	13.50
Napoli	17.00
Bolognese (Rind / Bio / CH)	21.00

WOK*

 **Gemüse**
mit Jasminreis an Erdnuss-Orangen-Ingwer-Sauce..... **22.00**

 **Gemüse-Tofu**
mit Jasminreis an Erdnuss-Orangen-Ingwer-Sauce..... **25.00**

 * kann auch glutenfrei bestellt werden


SAISONALES

Fleisch

Orientalischer Lammeintopf (Bio / CH)
dazu Couscous mit getrockneten Früchten und Mandeln..... **29.00**

Vegetarisch




Capuns
serviert mit Käsesauce und Röstzwiebeln..... **25.50**

 **Vegan**
Wirz-Nuss-Strudel
auf Pastinakenpurée serviert mit lauwarmem Gemüsesalat..... **26.50**

DESSERTS

 **Vermicelles** mit Emmentaler Meringues und Schlagrahm..... **9.50**


DESSERT

Quarkstreusel mit Früchten oder Beeren	6.30
Aargauer Rüeblitorte	5.70
 Mohnkuchen	5.70
Schoggikuchen	5.70
 Irakischer Dattelkuchen	5.50
Brownie	5.50
Früchtewähe (nur Freitag // Samstag // Sonntag)	6.30
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Früchtekompott, oder eine Glacé-Kugel nach Wahl.	9.50
 Veganer Beerenkuchen	5.50
	// mit Schlagrahm + 1.50

KAFFEE

Café Nature // Crème	4.60
Grosser Café Nature // Crème	6.50
Café Mélange	6.30
Milchkaffee // Schale	4.80
Grosser Milchkaffee // Schale	6.70
Espresso // Ristretto	4.60
Doppelter Espresso	5.60
Cortado	4.90
Latte Macchiato	5.70
Capuccino	5.70

MILCH- UND REISGETRÄNKE

	2dl	3dl
Milch	3.70	4.20
 Reisdrink Bio	3.70	4.20
Heisse Schoggi // Sojamalt	4.60	6.80
Kalte Schoggi // Sojamalt	4.60	6.80
Schoggi Mélange // Sojamalt Mélange	6.30	

HEISSES ALKOHOLISCHES

Coretto Grappa 2cl. Grappa Paesanella	8.50
Carajillo 2cl. Cognac Pinard Bio	8.50
Café Kirsch // Zwetschgen // Williams 2 cl.	8.50
Irish Coffee 4cl. Famous Grouse, Schlagrahm.	10.50
Tee Rum 2cl. Ron Guajajara Añejo, Bio.	8.50
Holdrio 2cl. Bure Zwetschgen, Hagebuttentee	8.50
Turbo Russ 2cl. Vodka, heisser Süssmost, Zimt.	8.50
Heisse Schoggi mit Rum 2cl. Ron Guajajara Añejo, Bio	8.50

TEE

Tasse Tee	4.60
Portion für dich	7.90
Portion für zwei	10.90

SCHWARZTEE

English Breakfast

Earl Grey mit Bergamotte aromatisiert

Lapsang Souchong starkes rauchiges Aroma

Darjeeling kräftiger, voller Geschmack

AROMATISIERTE SCHWARZTEES

Jasmin

Sweet Lemon

Cassis

Orange Pekoe

Vanille

GRÜNTEE

Chinesischer Grüntee

Marokkanischer Grüntee mit Pfefferminzöl imprägniert

TEE

KRÄUTER UND BLÜTEN

Karkade Hibiskusblütentee mit feinem, fruchtigem Geschmack

Salbei Erkältungstee, wirkt desinfizierend

Zitronenmelisse Beruhigend und krampflösend

Eisenkraut Wirkt kühlend.

Pfefferminze Regt den Stoffwechsel an

Fenchel Beruhigt und hilft bei Bauchschmerzen

Hagebutten Reich an Vitamin-C, darum erkältungsvorbeugend

Lemon Grass Kühlt und erfrischt

Kamille Desinfiziert und wirkt positiv bei Magen- Darmerkrankungen

Lindenblüten Steigert die Abwehrkräfte

Rooibos Enthält viel Vitamin-C und ist magenschonend

Ingwer (frisch) Entzündungshemmend

Brennessel Wirkt entwässernd und harntreibend

Ali Baba Früchtetee

CHAY

	2dl	3dl
Hausgemachter, indischer Gewürztee		
mit Schwarztee, Milch und Zimt	5.40	6.40
Pseudo-Chay		
mit Vanille-Schwarztee, Milch und Zimt	5.40	6.40

FLASCHEN

Goba Cola 33cl	5.80
Vivi Kola Light 33cl	5.80
Almdudler 35cl	5.80
ZOBO (Limonade) 2.75cl.	
Orange // Hibiskus-Ingwer.	5.80
Club Mate 35cl.	6.00
Thomas Henry Tonic Water 20cl.	6.00
Möhl Saurer Most trüb, mit Alkohol 50cl.	8.00

OFFEN

	2dl	3dl	5dl
Orangensaft Fair Trade	3.70	4.60	6.60
Süessmost Bio	4.10	5.00	7.00
G`sprützte Süssmost Bio	4.10	5.00	7.00
Elmer Citro	3.70	4.60	6.60
Mineral	2.80	3.60	5.60

MET (CH)

	1dl	2dl	5dl	Fl.
Offen/Flasche	5.00	8.50	15.00	20.00

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

	2dl	3dl	5dl
Kefirwasser*	3.90	4.80	6.80
Kombucha**	3.90	4.80	6.80
Ingwer-Zitronen-Limonade.	3.90	4.80	6.80
auch als Heissgetränk!			
Eistee	3.90	4.80	6.80
Mata Hari			
Kefirwasser mit Orangensaft	4.20	5.10	7.10
Emma Goldman			
Kefirwasser mit Cassissirup.	4.20	5.10	7.10
Citron pressé	5.50		
Holunderblütensirup	3.80	4.50	6.30
Quittensirup	3.80	4.50	6.30
Pfefferminzsirup.	3.80	4.50	6.30
Zitronensirup	3.80	4.50	6.30
Cassissirup***	3.80	4.50	6.30
Himbeersirup***	3.80	4.50	6.30
			// Sirup mit Joghurt oder Milch + 2.00

* Kefirwasser gewinnt man aus dem Kefirpilz, angesetzt mit Feigen, Zucker und Wasser // www.kefir.at


** Kombucha ist ein Teepilzgetränk, angesetzt mit Grüntee und Zucker // www.kombu.de

*** Nicht hausgemacht

BIER

OFFEN Turbinenbräu	2dl	3dl	5dl
Sprint	4.40	4.90	6.90
Sprint Panaché mit Citro // Kefir	4.40	4.90	6.90
Record	4.90	5.40	7.40
Record Panaché mit Citro // Kefir	4.90	5.40	7.40
Saison Bier siehe Aushang	4.90	5.40	7.40
Sprint Picon Bière 2 cl.	5.40	5.90	7.90
Record Picon Bière 2 cl.	5.90	6.40	8.40

FLASCHEN

Appenzeller Naturperle 5dl, Bio // Knospe.	8.00
Bier Paul 08 hefetrübes Weizenbier 5dl.	8.00
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei, 33cl.	4.90
BFM La Meule 33cl.	7.50
BFM La Torpille 33cl.	7.50
 Neumarkter Lammsbräu glutenfrei, 33cl.	7.50

SPIRITUOSEN

Matter Vermouth , 4 cl. 18%	6.50
Campari , 4 cl. 23%	6.50
Gin , 4 cl. LB, 40%	8.00
Vodka , 4 cl. LB, 40%	8.00
Whisky , 4 cl. Lagavullin Single Malt (16 Y.), 40%	9.50
Appenzeller Säntis Malt, 40%	8.50
The Famous Grouse, 40%	8.00
Rum , 4 cl. Ron Guajira Añejo, Bio 40%	8.00
Cognac , 4 cl. Pinard, Bio 40%	8.00
Grappa , 4 cl. Sunnenberg 43%	8.00
Paesanella 43%	7.00
Schnaps , 4 cl. 40% Humbel Bure Zwetschgen // Bure Kirsch // Bure Williams	6.50
Vieille Prune , 4 cl. Humbel 40%	8.80
Quittenbrand , 4 cl. Sortenrein, Humbel 43%	8.80
Amaretto , 4 cl. Dell'Abbazia, Bio 28%	6.50
Pastis , 2 cl. Janot, Bio 45%	7.50
Ouzo , 2cl. 12 Ano to 1880, 38%	7.50
Absinth , 2 cl. Charlotte la Clandestine 53% // mit Zucker.	7.50

WEISSWEIN // PERLWEIN

	1dl	2dl	3dl	5dl	fl.7.5dl
Räuschling Turmgut Schweiz, Erlenbach, Bio, Knospe Herber, perliger Wein mit milder Säure.	6.80	13.50	20.30	33.50	50.00
Chardonnay Weingut Zähringer Deutschland, Baden, Demeter, Bio Trockener Weisswein, passt ausgezeichnet zu Fisch und Käse, insbesondere Ziegen- und Schafskäse.	6.70	13.00	18.70	30.20	45.00
Edelgräfler Weingut Zähringer Deutschland, Baden, Bio. Leichter fruchtig-frischer Weisswein Cuvée aus Pinot Blanc und Johanniter. Zarter Duft nach Apfel und Zitrusaromen. Passend zu leichten und/oder vegetarischen Speisen.	4.80	9.20	14.00	23.00	34.00
Federweisser Schweiz, Erlenbach, Bio, Knospe. Weisswein mit roten Trauben. Ausgewogener, harmonischer Abgang, zum Apéro, zu Fisch oder Salat.	6.80	13.50	20.30	33.50	50.00
Regent Rosé 2016 Schweiz, Hombrechtikon, Bio a.o.c. Spritziger BIO-Rosé aus vollreifen Regent-Trauben besticht als würdiger Sommerwein. Im Bouquet nach Himbeeren und Walderdbeeren duftend, im Gaumen erfrischend und lieblich, mit geschmeidiger Harmonie im Abgang	5.00	9.60	14.60	24.00	35.00
G'sprützte Edelgräfler Weisswein mit Mineral // Citro // Kefir	5.70				
Prosecco Pizzolato DOC	14.00				

ROTWEIN

	1dl	2dl	3dl	5dl	fl.7.5dl
Cannonau di Sardegna Italien, Bio, d.o.c. Aus biologischem Anbau in Sardinien. Mehrere Jahre im Eichenfass gereift, erdig und samtig.	6.80	13.50	20.30	33.50	50.00
Rioja Azabache Spanien, Bio, d.o.c Intensives fruchtiges Bouquet, mit einem Hauch Vanille, voller Körper und Rund im Abgang.	6.20	12.20	18.00	30.00	44.00
Tempranillo Toscar Spanien, Bio, d.o.c Aus der Region Tierra de Castilla. Fruchtig, samtiger Rotwein, kompakt und nachhaltig. Passt gut zu kraftigen, gut gewürzten Speisen - insbesondere zu dunklen Fleischspeisen, aber auch zu Käse, Tapas und Paella.	4.80	9.20	14.00	23.00	34.00
Pinot Noir Turmgut 2015 Schweiz, Erlenbach, Bio, Knospe Fruchtbetonte und würzige Aromatik mit Himbeeren und dezente Holzaromen. Im Gaumen wirkt er saftig und belebend, mit viel Eleganz im Abgang.	6.20	12.20	18.00	30.00	44.00

DRINKS

4cl

Kaukasus Sunrise

Gin 40%, Kefirwasser, Cassissirup12.00

Gin Matahari

Gin 40%, Kefirwasser, Orangensaft12.00

Rote Zora

Campari 23%, Kefirwasser, Orangensaft12.00

Kafka

Vodka 40%, Kefirwasser.12.00

Kafka Orange

Vodka 40%, Kefirwasser, Orangensaft12.00

Malatesta

Rum 40%, Kefirwasser, Pfefferminzsirup12.00

Gingwer

Gin 40% mit Ingwer Limonade.12.00

Spirituosen mit Offenetränken

Orangensaft // Kefir // Mineralwasser // Citro // Apfelsaft //
Ingwer Limonade + 3.50

Spirituosen mit Flaschengetränken

Goba Cola // Tonic // Zobo // Club Mate // Almdudler + 5.00

UNSERE LIEFERANTEN:

Bäckerei St. Jakob, Zürich // Gipfeli, Hausbrot
Gold AG, Zürich // Gipfeli, Hausbrot am Sonntag
Rebel dia, Cooperativa Mut Vitz, Chiapas Mexiko // Espressokaffee
Henauer, Höri // Kaffee, Tee, Schoggipulver
Familie Widmer // Freilandeier
Zürichsee Fischerei A.Gerny // Züriseefische
Chäs & Co // Milchprodukte
Bruno Wittwer-Ming // Urchiger Bergkäse, Rohessspeck
Morga // Gewürze, Honig, Konfitüre
Howeg, Dietikon // Hartwaren, Nüsse
Mezzaluna // glutenfreie Pasta
Salzdepot, Zürich, Schlieren // Meersalz
Mariano, Zürich // Olivenöl
Pico Bio, Zürich // biologisches Gemüse, Fleisch, Früchte, Reismilch, Mascobadozucker
Zorbas Lebensmittel, Zürich // Feta, Oliven, Halloumi, getr. Tomaten
Pasta Fresca, Scala Gusti AG, Interlaken // Ravioli
Intercomestibles, Zürich // Blöterliwasser, Bier, Wein und Spirituosen
Brasserie de Franche Montagne JU // BFM Bier
Kurt Epting und Claudia Flury, Hombrechtikon // Most und Sunneberg
Grappa, Saisonweisswein
Markus Weber, Erlenbach // Weine
Weingut Zähringer, Baden-Württemberg // Weine
Sorbetto, Zürich // selbstgemachte Sorbets und Glaces
van Baerle // Putz- und Waschmittel

