

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	geschlossen
DIENSTAG BIS SAMSTAG	10:00 - 24:00
SONNTAG	10:00 - 22:00

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



Vegan



Glutenfrei

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE

MONTAG geschlossen
DIENSTAG BIS FREITAG 11.30 - 14.30 // 17.30 - 22.00
SAMSTAG 11.30 - 22.00
SONNTAG 11.30 - 20.30

FRÜHSTÜCK

Eierspeisen (Bio / KAG / CH)

3 Min Ei	4.70
Spiegelei	4.70
Rührei	6.80
Omlett (mit Zwiebeln und Kräutern)	9.00
zusätzliches Ei	+2.75
zusätzlich Speck	+6.00

 **Birchermüesli** klein / gross 6.50 / 8.80

Kleines Frühstück

Gipfeli	2.50
Stück Brot	1.00
Portion Butter	1.80
Portion Konfitüre / Honig	2.50
Portion Bergkäse und/oder Brie	6.00

RÖSTI & DIPS (AUCH ZUM FRÜHSTÜCK ERHÄTLICH)



HAUSGEMACHTE RÖSTI

Rösti*	16.00
Rösti mit Bergkäse	19.00
Rösti mit Spiegelei (Bio / KAG / CH)	20.00
Rösti mit Spiegelei (Bio / KAG / CH) und Bergkäse	23.00
zusätzliches Ei (Bio / KAG / CH)	+2.50
zusätzlich Speck	+6.00
Grösti* grosse Rösti für ca. 3 Personen	45.00
Grösti mit Bergkäse	54.00



HAUSGEMACHTE DIPS

Humus	5.00
Oliventapenade	6.00
Saisonales (Dips aus saisonalem Schweizer Gemüse)	6.00

Dip Teller

vier verschiedene Dips (mit Fladenbrot)	17.00
---	-------

* kann auch vegan bestellt werden

° kann auch Glutenfrei bestellt werden

FRITTIERTES & SNACKS (AB 11:30)

 Tagessuppe klein / gross.	7.50 / 10.50
Portion Oliven	6.00
Portion Bergkäse und/oder Brie	6.00
Knoblibrot	7.10
mit gemischtem Salat	15.50
Halloumiteller	21.00
mit Salat° und Kräutersauerrahm / Napoli Sauce	
Züri Frittes*	11.00
mit gemischtem Salat*°	16.80
mit Kräutersauerrahm.	14.20
Pasta mit Butter	13.50
Pasta Napoli	17.00



SANDWICHES

 Sandwich mit Käse (Bergkäse/Brie).	7.00
 Sandwich mit Humus	7.00
Sandwich mit Bergkäse und Humus	9.00
Heisser Käsetoast	8.00
Hot Halloumi Sandwich (mit Kräutersauerrahm)	14.00

* kann auch vegan bestellt werden

° kann auch Glutenfrei bestellt werden

SALATE

 Kleiner grüner Salat	7.50
 Grosser grüner Salat	9.50
Kleiner gemischter Salat**° mit Ei (Bio / KAG / CH)	14.20
Grosser gemischter Salat**° mit Ei (Bio / KAG / CH)	17.30

Salatsauce nach Wahl:

- hausgemachte italienische Balsamico-Kräutervinaigrette
- hausgemachte französische Yoghurt-Kräuter-Sauce
- Essig und Olivenöl

* kann auch vegan bestellt werden

° kann auch Glutenfrei bestellt werden

KUCHEN, TORTEN & DESSERT

Unser aktuelles Angebot ist in der Vitrine bei der Bar einsehbar


	Quarkstreusel mit Früchten	6.50
	Mohnkuchen	6.00
	Rüeblikuchen	6.00
	Dattelkuchen	5.60
	Schoggikuchen	6.00
	Veganer Beerenkuchen	6.50
	Brownie	5.60
	Früchtewähe	6.50

KAFFEE

Café Nature // Crème	4.80
Café Mélange	6.50
Milchkaffee // Schale	5.00
Espresso // Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.60
Cortado	5.10
Latte Macchiato	5.70
Capuccino	5.70
Café Mocca	6.50

Kaffeebohnen: Henauer // Espressobohnen: Rebel Dia // Getreidekaffee // Koffeinarm

MILCHGETRÄNKE

	2dl	3dl
Milch	3.90	4.40
 Hafermilch Bio	3.90	4.40
Heisse Schoggi // Sojamalt		5.50
Kalte Schoggi // Sojamalt		5.50
Schoggi Mélange // Sojamalt Mélange		7.00

HEISSES ALKOHOLISCHES

Coretto Grappa 2cl. Grappa Paesanella	8.90
Carajillo 2cl. Cognac Pinard Bio	8.90
Café Kirsch // Zwetschgen // Williams 2cl. Humbel	8.90
Irish Coffee 4cl. Famous Grouse, Schlagrahm.	11.00
Tee Rum 2cl. Ron Guajajara Añejo, Bio.	8.90
Holdrio 2cl. Bure Zwetschgen, Hagebuttentee	8.90
Turbo Most 2cl. Vodka, heisser Süssmost, Zimt.	8.90
Heisse Schoggi mit Rum 2cl. Ron Guajajara Añejo, Bio	8.90

TEE

Tasse Tee	4.80
Teekrug für dich	8.30
Teekrug für zwei	11.50

SCHWARZTEE

English Breakfast

Earl Grey mit Bergamotte aromatisiert

Lapsang Souchong starkes rauchiges Aroma

Darjeeling kräftiger, voller Geschmack

Sweet Lemon

GRÜNTEE

Jasmin

Chinesischer Grüntee

Marokkanischer Grüntee mit Pfefferminzöl aromatisiert

TEE

KRÄUTER UND BLÜTEN

Karkade Hibiskusblütentee

Salbei

Zitronenmelisse

Eisenkraut

Pfefferminze

Fenchel

Hagebutten

Lemon Grass

Kamille

Lindenblüten

Rooibos

Rooibos-Vanille

Ingwer (frisch gerieben)

Ali Baba Früchtetee

CHAY

Hausgemachter, indischer Gewürztee	2dl	3dl
mit Schwarztee, Milch und Zimt	5.60	6.70

Pseudo-Chay		
mit Rooibos-Vanilletee, Milch und Zimt	5.60	6.70

FLASCHEN

Goba Cola Zero 33cl	5.90
Almdudler 35cl	5.90
Flocka Mate 35cl.	7.00
Thomas Henry Tonic Water 20cl.	6.00
Polara Chinotto Siciliana 27.5cl.	5.90

OFFEN

	2dl	3dl	5dl
Goba Cola	3.80	4.70	6.70
Orangensaft Fair Trade	3.80	4.70	6.70
Süessmost Bio	4.30	5.30	7.40
Apfelschorle Bio	4.30	5.30	7.40
Elmer Citro	3.80	4.70	6.70
Mineral	2.90	3.70	5.70

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

	2dl	3dl	5dl
Kefirwasser*	4.50	5.50	7.50
Kombucha**	4.50	5.50	7.50
Ingwer-Zitronen-Limonade	4.50	5.50	7.50
auch als Heissgetränk!			
Eistee	4.00	4.90	6.90
Mata Hari			
Kefirwasser mit Orangensaft	5.00	6.00	8.00
Emma Goldman			
Kefirwasser mit Cassissirup	5.00	6.00	8.00
Citron pressé		6.50	
Holunderblütensirup (still oder wild)	4.50	5.50	7.50
Quittensirup (still oder wild)	4.50	5.50	7.50
Pfefferminzsirup (still oder wild)	4.50	5.50	7.50
Cassissirup*** (still oder wild)	4.00	4.70	6.60
Himbeersirup*** (still oder wild)	4.00	4.70	6.60

* 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 hell	4.80	5.50	7.50
Sprint Panaché mit Citro // Kefir	4.80	5.50	7.50
Record amber	4.80	5.50	7.50
Record Panaché mit Citro // Kefir	4.80	5.50	7.50
Saison Bier siehe Aushang.	5.30	6.00	8.00
Sprint/Record Picon Bière 2 cl	5.80	6.50	8.50
Sprint/Record Picon Bière 4 cl	6.80	7.50	9.50

FLASCHEN

Adler Bügel-Spez 5dl.	8.50
Paul 08 hefetrübes Weizenbier, 5dl.	8.50
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei (<0.5%), 33cl.	6.50
BFM La Meule hell mit Salbei, 33cl.	6.50
Oerlik-Alt-Äss-Brot Altbier.	8.50
⊗ Neumarkter Lammsbräu glutenfrei, 33cl.	7.50
Kleiner Riese IPA aus dem Niederdorf, 33cl.	8.50
Möhl Saurer Most trüb, 50cl.	8.50

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Campari 23%		6.80
Gin Draft Brothers 43%		12.00
Vodka Wodotschka Humbel 40% (Bio)		8.40
Whisky 40%		
Appenzeller Säntis Malt		13.10
The Famous Grouse		8.40
Rum Diplomatico Mantuano 40%		10.00
Cognac Pinard (Bio) 40%		8.40
Amaretto Di Mattia Walcher (Bio) 28%		6.80
Ouzo 12 38%		7.90
Pastis Janot (Bio) 45%		7.90
Absinth Charlotte la Clandestine 53% // mit Zucker		10.00
Matter-Luginbühl Vermouth Bianco 18%		6.50
Jsotta Vermouth Rosso 17%		7.90
Ramazotti Amaro Milano 30%		6.80
Grappa 43%		
Paesanella	7.40	
Obstbrand 40%		
Humbel Bure Zwetschgen // Kirsch // Williams	6.80	
Vieille Prune Humbel 40%	9.20	
Quittenbrand Humbel 43%	9.20	

Spirituosen mit Offengetränken

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

Spirituosen mit Flaschengetränken

Goba Cola (Zero) // Tonic // Flocka Mate // Almdudler + 5.00

WEISSWEIN / ROSÉ / MET

Räuschling Turmgut

Schweiz, Erlenbach, Bio, Knospe

1dl

fl.7.5dl

Herber, perliger Wein mit milder Säure.

..... 9.50 61.80

Federweisser

Schweiz, Erlenbach, Bio, Knospe.

Weisswein mit roten Trauben. Ausgewogener, harmonischer Abgang, zum Apéro, zu Fisch oder Salat.

..... 9.50 61.80

Cuvée Blanc 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.

..... 6.50 45.00

Regent Rosé

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

..... 9.50 61.80

Bearmead

Schweiz, Othmarsingen

Met aus Waldblütenhonig 5.40 35.10

ROTWEIN / PERLWEIN

	1dl	fl.7.5dl
Cannonau di Sardegna Italien, Bio, d.o.c. Aus biologischem Anbau in Sardinien. Mehrere Jahre im Eichenfass gereift, erdig und samtig.		
.....	7.80	50.70
Pinot Noir Turmgut Schweiz, Erlenbach, Bio, Knospe Fruchtbetonte und würzige Aromatik mit Himbeeren und dezenten Holzaro- men. Im Gaumen wirkt er saftig und belebend, mit viel Eleganz im Abgang.		
.....	8.50	55.30
Pedriate (Hauswein) Schweiz, Cabbio TI, Bio, d.o.c Pedriate ist ein vollmundiger Merlot mit anhaltenden Aromen, der sich durch seinen von starken Tanninen unterstützten Charakter auszeichnet.		
.....	6.50	60.00
Nudo Prosecco Italien, d.o.c		
.....	7.30	47.50

DRINKS / MISCHGETRÄNKE

Kaukasus Sunrise

Gin 40% 4cl, Kefir, Cassissirup **17.00**

Rote Zora

Campari 23% 4cl, Kefir, Orangensaft **12.50**

Kafka

Vodka 40% 4cl, Kefir **12.50**

Malatesta

Rum 40% 4cl, Kefir, Pfefferminzsirup **13.50**

Gingwer

Gin 40% 4cl, Ingwer Limonade **16.50**

Negroni

Campari 23% 2cl, Gin 43% 2cl, Vermouth rosso 17% 2cl **14.50**

Rum-Picon

Picon 18% 2cl, Rum 40% 2cl **7.30**

G'sprützte süß / sauer

Cuvée Blanc Weisswein 1dl, Mineral // Citro // Kefir **7.00**

Prösi Plus

Prosecco 1dl, Sirup nach Wahl **9.50**

Bio-Spritz

Prosecco 1dl, Primitivo Veneziano 2cl, Mineral **12.50**

Fancy Hippie süß

Prosecco 1dl, Kefir, Quittensirup **10.00**

Fancy Hippie sauer

Prosecco 1dl, Kefir **9.50**

SHOTS

Immer

Ingwer Likör 21% 3cl **5.30**

Dörfliluft

Ouzo 38% 3cl, Pfefferminzsirup **5.30**

UNSERE LIEFERANTEN:

Bäckerei St. Jakob, ZH // Gipfeli, Hausbrot
Gold AG, ZH // Gipfeli, Hausbrot am Sonntag
Rebel Dia, Cooperativa Mut Vitz, Chiapas Mexiko // espressokaffee
Henauer, Höri // Kaffee, Tee, Schoggipulver
Leimbihof, ZH // Freilandeier
Chäs & Co // Milchprodukte
Bruno Wittwer-Ming, // Urchiger Bergkäse, Rohessspeck
Morga // Gewürze, Honig, Konfitüre
Howeg, Dietikon // Hartwaren, Nüsse
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
Kleiner Riese, ZH // IPA Craft Beer aus dem Niederdörfli
Kurt Epting und Claudia Flury, Hombrechtikon // Most und Sunneberg
Grappa, Saisonweisswein
Markus Weber, Erlenbach // Weine
Cantina Cavallini, Cabbio TI // Pedrinat Rotwein
Weingut Zähringer, Baden-Württemberg // Weine
Sorbetto, Zürich // selbstgemachte Sorbets und Glaces
EcoClean // Putz- und Waschmittel