

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 ...

// 044 252 05 00

// info@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?

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT

MONTAG	geschlossen
DIENSTAG - MITTWOCH	10:00 - 23:00
DONNERSTAG - SAMSTAG	10:00 - 24:00
SONNTAG	10:00 - 22:00

SPEISEKARTE

WIR SERVIEREN HAUSGEMACHTES

Unsere regelmässig wechselnden Suppen und Menüs, sowie die saisonalen Angebote, Kuchen, Birchermüesli und Salatdressings, unseren Hummus, 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

ZMORGÄ

10.00 - 11.30, SONNTAGS GANZTAGS

Café Complet

Café Crème/Espresso und Gipfeli	6.00
optionale Zigi	0.50

Katerzmorge

Rösti mit Käse und Ei plus Café Crème/Espresso	28.00
--	-------

Brunch

Gipfeli, Brot, Butter, Confi, Rührei, Käseplatte, 5dl Osaft	25.00
---	-------

Eierspeisen (Bio/KAG/CH) mit Brot

3min Ei	4.70
Spiegelei	4.70
Rührei (2 Eier)	7.00
Omelett (3 Eier) mit Kräutern	9.00
Zusätzliches Ei	2.70
Zusätzlich Speck	6.00

 Birchermüsli klein/gross	6.50/8.80
---	-----------

Gipfeli	2.50
---------	------

Stück Brot	1.00
------------	------

Sonntagszopf	1.80
--------------	------

Butter (2stk)	1.80
---------------	------

Confitüre/Honig	2.50
-----------------	------

Portion Bergkäse und/oder Brie	6.00
--------------------------------	------

Käseplatte

 Bergkäse, Brie, getr. Feigen, Honig, Rosinen und Walnüsse	12.50
--	-------

Mezze mit Fladenbrot

Hummus oder Oliventapenade oder Saisondip	6.00
Mezzeplatte mit 4 Dips	18.00

HAUSGEMACHTE RÖSTI

RÖSTI GEHT IMMER! (ZU KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN)

 Rösti kann vegan bestellt werden	16.00
--	-------

Rösti mit Bergkäse	20.00
--------------------	-------

Rösti mit Spiegelei	20.00
---------------------	-------

Rösti Mit Spiegelei und Bergkäse	24.00
----------------------------------	-------

Zusätzliches Ei	2.70
-----------------	------

Zusätzlich Speck	6.00
------------------	------

Grösti Grosse Rösti für ca. 3 Personen	45.00
--	-------

Grösti mit Bergkäse Grosse Rösti für ca. 3 Personen	52.00
---	-------

ZMITTAG & ZNACHT

11.30-14.30 / 17.30-22.00, GANZTAGS AM WOCHENENDE

 Tagessuppe klein/gross	7.50/10.50
--	------------

Salate (Sauce nach Wahl: italienisch(v+)/französisch/Essig&Öl)

 Grün klein/gross	7.50/9.50
--	-----------

Gemischt (plus hartgekochtes Ei) klein/gross	14.20/17.30
--	-------------

 Knoblibrot	7.10
--	------

 mit gemischtem Salat	15.00
--	-------

 Züri Frites	11.00
---	-------

 mit Kräutersauerrahm	14.20
--	-------

 mit gemischtem Salat	16.80
--	-------

Halloumiteller mit gem. Salat, Kräutersauerrahm/Napolidip	21.00
--	-------

Pasta

 Spaghetti Napoli	17.00
--	-------

Spaghetti al Burro	13.50
--------------------	-------

SNACKS

JEDERZEIT ERHÄLTlich! (zu KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN)

 Züri Frites	11.00
 mit Kräutersauerrahm	14.20
Heisser Käsetoast mit Kräutersauerrahm	8.00
Halloumi Wrap mit Hummus, Kräutersauerrahm und Pommes	12.50
 Mezze mit Fladenbrot	
Hummus oder Oliventapenade oder Saisondip	6.00
Mezzeplatte mit 4 Dips	18.00
Eingelegte Oliven	6.00

DESSERT

SIEHE TAFEL / VITRINE

KAFFEE

Kaffeebohnen/Espressobohnen/Koffeinarm/Kuhmilch/Hafermilch

Café Nature/Crème	4.80
Espresso/Ristretto	4.80
Doppelter Espresso	5.60
Milchkaffee/Schale	5.00
Capuccino	5.70
Flat White	6.70
Latte Macchiato	5.70
Cortado	5.10
Eiskaffee	6.00
Café Mélange	6.50
Café Mocca	6.50

MILCHGETRÄNKE

Kuhmilch/Hafermilch

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

CHAY LATTE

Kuhmilch/Hafermilch

Hausgemachter indischer Gewürztee	5.60	6.70
Pseudo-Chay Rooibos-Vanilletee mit Milch & Zimt	5.60	6.70

TEE

Tasse Tee	4.80
Teekrug klein	8.30
Teekrug gross	11.50
mit Honig	1.50

Schwarztee

Ceylon
Earl Grey
Lapsang Souchong
Darjeeling
Sweet Lemon

Grüntee

Jasmin
Chinesischer Grüntee

Kräuter & Blüten

Karkade (Hibiskus)
Salbei
Zitronenmelisse
Eisenkraut
Pfefferminz
Lemon Grass
Fenchelsamen
Hagebutten
Kamille
Lindenblüten
Rooibos / Rooibos-Vanille
Früchtetee
Ingwer (frisch gerieben)

5.50

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

	2dl	3dl	5dl
Kefirwasser*	5.00	6.00	8.00
Kombucha**	5.00	6.00	8.00
Ingwer-Zitronen-Limonade.	5.00	6.00	8.00
auch als Heissgetränk!			
Pfefferminz-Limetten-Limonade	5.00	6.00	8.00
Eistee	5.00	6.00	8.00
Mata Hari			
Kefirwasser mit Orangensaft	5.50	6.50	8.50
Emma Goldman			
Kefirwasser mit Cassissirup.	5.50	6.50	8.50
Citron pressé		6.50	
Holunderblütensirup still/wild	5.00	6.00	8.00
Pfefferminzsirup still/wild	5.00	6.00	8.00

* 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

SÜSSGETRÄNKE / MINERAL

	2dl	3dl	5dl
Goba Cola	3.80	4.70	6.70
Elmer Citro	3.80	4.70	6.70
Gingerbeer	3.80	4.70	6.70
Orangensaft Fair Trade	4.30	5.30	7.40
Süessmost Bio	4.30	5.30	7.40
Schorle Bio	4.30	5.30	7.40
Mineral	2.90	3.70	5.70
Cassissirup.	3.80	4.70	6.70
Himbeersirup.	3.80	4.70	6.70

IM FLÄSCHLI

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

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 Picon Bière 2 cl.	5.80	6.50	8.50
Record Picon Bière 2 cl.	6.80	7.50	9.50

FLASCHEN

Adler Bügel-Spez 5dl	8.50
Paul 08 hefetrübes Weizenbier, 5dl.	8.50
Rothaus Tannzapfle alkoholfrei, 33cl.	6.50
BFM La Meule hell mit Salbei, 33cl.	8.50
Appenzeller Schwarzer Kristall 6.3%, 33cl	8.50
 Neumarkter Lammsbräu glutenfrei, 33cl.	7.50
Möhl Saurer Most trüb, 50cl.	8.50
Solibier Solidarität gegen Repression Solibeitrag 0.50/FI, 33cl	6.50

WEISSWEIN

	1dl	Flasche
Cuvée Blanc DE Baden, Bio	7.50	48.00
Räuschling Turmgut CH Erlenbach, Bio	9.50	65.00
Federweiss CH Erlenbach, Bio	9.50	65.00

ROSÉ

Regent Rosé CH Hombrechtikon, Bio	9.50	65.00
--	------	-------

ROTWEIN

Merlot Morbio CH Cabbio, Bio	7.50	62.00(1L)
Pinot Noir CH Erlenbach, Bio	9.50	65.00

PROSECCO

Nudo Prosecco Italien, d.o.c.	7.50	50.00
--------------------------------------	------	-------

MET

Bearmead CH Othmarsingen	6.00	36.00
---------------------------------	------	-------

GSPRÜTZTS

G'sprützte süss/sauer

Cuvée Blanc Weisswein 1dl, Mineral/Citro/Kefir	9.00
--	------

Prösi Plus

Prosecco 1dl, Sirup nach Wahl	11.50
---	-------

Bio Spritz

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

Campari Spritz

Prosecco 1dl, Campari 2cl, Mineral	12.50
--	-------

Fancy Hippie süss/sauer

Prosecco 1dl, Kefir, Sirup nach Wahl	12.50
--	-------

Hugo

Prosecco 1dl, Mineral, Holunderblütensirup	11.50
--	-------

HEISSES ALKOHOLISCHES

Coretto Grappa 2cl. Grappa Paesanella	8.50
--	------

Carajillo 2cl. Cognac Pinard Bio	9.50
---	------

Café Kirsch/Zwetschgen/Williams 2cl. Humbel	8.50
--	------

Irish Coffee 4cl. Famous Grouse, Schlagrahm.	15.00
---	-------

Tee Rum 2cl. Ron Guajiara Añejo, Bio.	9.00
--	------

Holdrio 2cl. Bure Zwetschgen, Hagebuttentee	8.50
--	------

Turbo Most 2cl. Vodka, heisser Süssmost, Zimt.	9.50
---	------

Heisse Schoggi mit Rum 2cl. Ron Guajiara Añejo, Bio	9.50
--	------

DRINKS / MISCHGETRÄNKE

Kaukasus Sunrise

Gin 4cl, Kefir, Cassissirup 15.00

Rote Zora

Campari 4cl, Kefir, Orangensaft 13.00

Kafka

Vodka 4cl, Kefir 13.00

Malatesta

Rum 4cl, Kefir, Pfefferminzsirup 15.00

Gingwer

Gin 4cl, Ingwer Limonade 15.00

Negroni / Sbagliato

Campari 2cl, Gin 2cl, Vermouth rosso 2cl 15.00

Rum-Picon

Picon 2cl, Rum 2cl 8.00

Amaretto Sour

Amaretto Di Mattia 4cl, Zitronensaft, Orangensaft 15.00

Gin Mule

Gin 4cl, Gingerbeer, Limettensaft 15.00

Wodka Mule

Wodka 4cl, Gingerbeer, Limettensaft 15.00

Dark'n'Stormy

Rum 6cl, Gingerbeer, Limettensaft 17.00

Espresso Martini

Wodka 4cl, Kaluha 2cl, Espresso 17.00

APÉRITIF/DIGESTIF

4cl

Campari 23% 7.50

Veneziano 15% 7.50

Pastis Janot (Bio) 45% 10.00

Vermouth Matter Bianco 16% 7.50

Vermouth Jsotta Rosso 17% 7.50

Ramazotti Amaro Milano 30% 7.50

Absinth Charlotte la Clandestine 53% // mit Zucker 12.00

SPIRITS

Wodka Wodotschka Humbel 40% (Bio) 10.00

Gin Humbel White Socks 40% (Bio) 10.00

Rum Diplomatico Mantuano 40% 11.50

Whisky 40%

Appenzeller Sántis Malt 43% 16.00

The Famous Grouse 40% 10.00

Cognac Pinard (Bio) 40% 10.00

Ouzo 12 38%. 8.50

Spirituosen mit Offengetränken + 3.00

Spirituosen mit Flaschengetränken + 4.50

LIKÖR/OBSTBRÄNDE/SHOTS

	2cl	4cl
Amaretto Di Mattia Walcher (Bio) 28%		8.50
Immer Ingwer Likör 21%		7.50
Frangelico Haselnusslikör 20 %		7.50
Kaluha Kaffeelikör 16%.		7.50
Obstbrand 40%		
Humbel Bure Zwetschgen/Kirsch/Williams	7.50	
Quittenbrand Humbel 43%	10.00	
Grappa Paesanella 43%	6.50	
Vieille Prune Humbel 40%	10.00	
Dörfliluft Ouzo 38% 3cl, Pfefferminzsirup		6.50