



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

SPEIS & TRANK

MO - FR

11.30 - 22.15

SA - SO

11.30 - 22.15

Letzte Bestellung Küche, ausser Fleischkäse bis 23.00 Uhr

LES COMESTIBLES

LES SALADES & LES ENTRÉES

PETIT GRAND

Salade "AuGust"

Nüsslisalat, Waldpilze, Rindswurst und Ei vom eignen Hof, AuGust-Dressing

18.-

28.-

Caesar Salat

wahlweise mit Poulet oder Wiedikerli

16.-

26.-

Burrata

Peperoni, marinierte Artischocken, Rucola

18.-

28.-

Gemischter Salat

Blattsalat, Rohkost, Dressing nach Wahl

12.-

21.-

Spinatsalat

Zitronen Sauerrahm Dressing, Belper Knolle, Cranberries

16.-

26.-

Siedfleischsalat

Rindfleisch, Essiggemüse, Vinaigrette

18.-

28.-

Gazpacho Andaluz

Walliser Rohschinken, Grissini

15.-

LE PÂTÉ

Pâté de campagne

Bauernpastete, Kalb, Schwein, Pistazien, Cumberlandsauce

26.-

LE TARTAR & LE CARPACCIO

Tatar vom Schweizer Lachs

Gurke, Granny Smith, Radieschen, Saiblingskaviar

24.-

38.-

Carpaccio vom Schweizer Rind

Rucola, Parmesan, Pinienkerne

26.-

42.-

Rindstatar

Klassisch, scharf oder mild, mit Toast

24.-

39.-

LES SANDWICHS

auch zum Mitnehmen:
"AuGust" Clubsandwich 19.-
"AuGust" Burger 25.-

"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.-

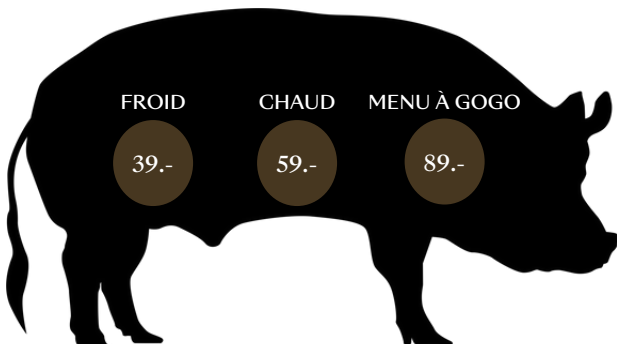
Speck +3.-

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

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

CRU SÉLECTION

50 Gr

11.-

100 Gr

22.-

200 Gr

44.-

Rindswurst vom eigenen Hof

Château de Raymontpierre, Jura

Walliser Rohschinken

Metzgerei Suter, Villeneuve

Pancetta

Rapelli, Stabio

Bündner Trockenfleisch

Metzgerei Brügger, Parpan

LES ABATS

Kalbsnierli

Senf von Terreni alla Maggia, Schalotten

34.-

Kalbslebertranche

Portweinjus, Speck und Kräuter

38.-

Rindszunge

Tomatenvinaigrette, Frühlingzwiebeln

28.-

LES RAGOÛTS

Zürcher Geschnetzeltes

Kalbsfleisch, Champignons, Rahmsauce

Auf Wunsch mit Nierli

42.-

Mediterranes Kalbsragout

Geschmort in Tomaten, Kapern, Oliven, Petersilie

36.-

Ghackets mit Hörnli

Ghackets vom Schweizer Rind mit Hörnli und Apfelmues

24.-

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

7.-

Kartoffelsalat

Spätzli

Rösti

Pommes Frites

Rahmspinat

Mediterranes Gemüse

Grüner oder gemischter Salat

Rosmarinkartoffeln

LA BOUCHERIE SANS VIANDE

Pfifferlingsravioli

Spinat, Pinienkerne, Kräutersalat

32.-

Tagliatelle vom eigenen Hof

Burrata, Tomaten, Basilikumpesto

32.-

LES SAUCISSENS & 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.-

Spider Steak "Tagliata"

Second Cut vom Rind, Ruccola, Parmesan

46.-

Tageswurst

Werfen Sie einen Blick an die Tafel

Luma Hacktätschli

Pfifferlingsrahmsauce - Luma Delikatessen

32.-

Rinds Hohrückenkette vom Rind, "Secret Cut"

230 gr. Patrick Marxer, Wetzikon

42.-

Spareribs vom Schweizer Schwein

400 gr. - BBQ Sauce

38.-



AUGUST

Restaurant – Boucherie

SPEIS & TRANK

MO - FR

11.30 - 22.15

SA - SO

11.30 - 22.15

Letzte Bestellung Küche, ausser Fleischkäse bis 23.00 Uhr

LES DESSERTS

LES TARTES & LES MOUSSES

	PETIT	GRAND
Mille-Feuille "Rennweg"	10.-	
Tageskuchen, werfen Sie einen Blick an die schwarze Tafel	7.-	12.-
mit Rahm	+2.-	
Valrhona Schokoladenschnitte	12.-	
Cheesecake, Pfirsichkompott	12.-	

LES GLACES ET LES SORBETS

Hausgemachte Glace	pro Kugel 5.50
Werfen Sie einen Blick auf die Tafel und finden Sie heraus, was die Pâtisserie heute für Sie vorbereitet hat	
Aprikosensorbet	14.-
Delta Gin von Terreni alla Maggia	
Eiskaffee	16.-
Kaffeeplace, Vanilleglace, Schlagrahm, Kaffee	

LES FROMAGES

Gemischte Käseplatte von JUMI	
mit hausgemachtem Früchtebrot	22.-

LES CAFÉS ET LES THÉS

Kaffee, Espresso	5.00
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	6.50
Tee - Wir informieren Sie gerne über unsere Sorten	8.00

30cl

LES BIÈRES

50cl

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

LES BOISSONS OUVERTES

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

LES BOISSONS EN BOUTEILLE

Softgetränke	6.-
--------------	-----

LES BOISSONS

VINS DE NOTRE PROPRIETE

LE BLANC

Bianco di Merlot "M"	1 dl	Mg.
Merlot Bianco - Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz	10.-	128.-

LE ROUGE

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

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

LES VINS OUVERTS

LES BLANCS

Tement	1 dl	Fl.
Sauvignon Blanc, Südsteiermark, Österreich	12.-	82.-

Grüner Veltliner Berg Vogelsang	1 dl	Fl.
Bründlmayer - Langenlois, Austria	11.-	74.-

Chardonnay AOC	1 dl	Fl.
Gérald Clavien, Valais, Switzerland	12.-	79.-

LE ROSÉ

Calafuria, Magnum	1 dl	Mg.
Negroamaro, Tormaresca - Apulien, Italien	10.-	135.-

LES ROUGES

Pinot Noir "Tête de Cuvée" AOC	1 dl	Fl.
Gérald Clavien, Wallis, Schweiz	14.-	83.-

Le Volte dell' Ornellaia, Magnum	1 dl	Mg.
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot Tenuta dell' Ornellaia, Toscana, Italien	11.-	145.-

Macan Clasico	1 dl	Fl.
Tempranillo - Bodegas Vega Sicilia, Rioja, Spanien	16.-	110.-

LES VINS MOUSSEUX

Prosecco Casa Canevel DOC	1 dl	Fl.
Casa Canevel - Veneto, Italien	10.-	65.-

Perrier-Jouët, Grand Brut	1 dl	Fl.
Éperney, Frankreich	19.-	135.-

EAU DE VIE

Quitte	2 cl	
Brennerei Hans Erismann, Bülach, Schweiz (41% Vol)		5.-

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

Acquavite di Riso	2 cl	
Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz (42% Vol)		6.-

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Ursus Blanc Assemblage	Fl.
Vidal Blanc, Johanniter, Sauvignon Blanc - Zürich, Schweiz	69.-

Pinot Gris	Fl.
Gérald Clavien - Wallis, Schweiz	69.-

Gemella Bianco	Fl.
Sauvignon Blanc, Bindella - Toscana, Italien	58.-

Kerner Ticino	Fl.
Terreni alla Maggia, Ascona - Tessin, Schweiz	64.-

Riesling	Fl.
Weingut Knewitz - Rheinhessen, Deutschland	64.-

Pinot Grigio	Fl.
Alois Lageder - Alto Adige, Italien	58.-

Aligoté	Fl.
Domaine de Villaine - Bouzeron, Frankreich	89.-

Sancerre Les Baronnes	Fl.
Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois - Loire, Frankreich	89.-

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Pinot Noir Barrique	Fl.
Zweifel Weine - Zürich, Schweiz	79.-

Le Serre Nuove dell'Ornellaia	Fl.
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Tenuta dell'Ornellaia - Bolgheri, Italien	145.-

Il Giubileo	Fl.
Merlot - Terreni alla Maggia - Ascona, Schweiz	79.-

Lagrein Classico	Fl.
Sölva Peter & Söhne - Alto Adige, Italien	59.-

Botrosecco	Fl.
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Maremma DOC - Toscana, Italien	62.-

Le Volte dell'Ornellaia	Fl.
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon - Toscana, Italien	68.-

Cumaro Riserva	Fl.
Montepulciano - Umami Ronchi, Italien	79.-

Flores del Callejo	Fl.
Temperanillo - Bodegas Felix Callejo - Ribera del Duero, Spanien	58.-

INICI	Fl.
Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan, Merlot, Syrah Merum Priorati - Priorat, Spanien	79.-

Remelluri Rioja Reserva	Fl.
Bodegas Remelluri - Rioja, Spanien	79.-

Château Faugères	Fl.
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon - Bordeaux, Frankreich	135.-

Rosso del Ticino	Fl.
Merlot, Terreni alla Maggia - Ascona, Schweiz	120.-

Lieblingswein nicht gefunden?
Verlangen Sie die grosse Weinkarte.