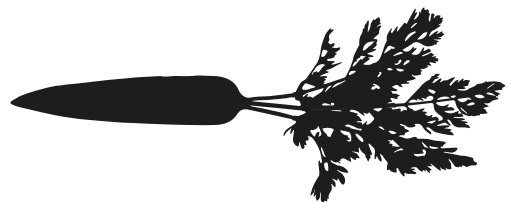


# RÜSTEREI

## Cuisine nature

DIE NATUR IST EINE FEINE SACHE.  
DESWEGEN TEILEN WIR DIE BEGEISTERUNG ALLER PRODUZENTEN, DIE EXTRA  
RESPEKTVOLL UND ACHTSAM MIT NATUR UND TIER UMGEHEN.  
UND WIR VERARBEITEN IHRE HOCHWERTIGEN PRODUKTE IN UNSERER KÜCHE  
MIT GENAU DEMSELBEN RESPEKT. DER PURE UND NATÜRLICHE  
GESCHMACK DER PRODUKTE BLEIBT ERHALTEN. DAS GENUSSERLEBNIS WIRD  
INTENSIVER. SO MACHT ESSEN FREUDE UND SINN.



KALANDERPLATZ 6  
CH-8045 ZÜRICH  
WWW.RUESTEREI.CH

## SNACKS

Marinierte Oliven (VN), (G), (L) <i>marinated olives</i>	8.–
Knackerbsen vom Z'Alpenblick mit Sojasauce & Chili (VN), (G) <i>crunch peas from z'Alpenblick with soy sauce &amp; chili</i>	12.–
Hausgemachte Dakos mit Tomaten, Oliven & Feta (V) <i>homemade dakos with tomatoes, olives &amp; feta</i>	12.–
Hummus aus Schweizer Kichererbsen mit hausgemachtem Pitabrot (VN), (L) <i>hummus made from Swiss chickpeas with homemade pita bread</i>	12.–
Baba Ganoush mit hausgemachtem Pitabrot (VN), (L) <i>baba ganoush with homemade pita bread</i>	14.–
Rüsterei Platte: KURO Trockenfleisch, Terramay Chorizo & gepickeltes Gemüse (L) <i>Rüsterei platter with KURO dried meat, terramay chorizo &amp; pickled vegetables</i>	28.-/42.–

FÜR ALLE, DIE SICH GERNE ÜBERRASCHEN LASSEN ODER SICH EINFACH NICHT  
ENTSCHEIDEN KÖNNEN. UNSER CHEF'S CHOICE BESTEHT AUS EINEM APERITIF,  
DREI VORSPEISEN, EINEM HAUPTGANG UND EINEM DESSERT.

## CHEF ' S CHOICE

ab 2 Personen, immer tischweise, Preis pro Person 75.–  
*at least 2 people, always per table, price per person*

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V → VEGETARISCH   VN → VEGAN   G → GLUTENFREI   L → LAKTOSEFREI

[www.ruesterei.ch](http://www.ruesterei.ch)

ES WERDEN DREI GERICHTE PRO PERSON EMPFOHLEN.  
SIE EIGNEN SICH ZUM TEILEN, KÖNNEN ABER AUCH ALLEINE GENOSSEN WERDEN.

## KALT

Z'Alpenblick Salat mit Fenchel, Vinaigrette & Kräutern (VN), (G), (L) <i>Z'Alpenblick salad with fennel, vinaigrette &amp; herbs</i>	15.–
Caesar Salat mit Sbrinz, Cherry Tomaten & Laugencroutons (V), (L) <i>caesar salad with sbrinz cheese, cherry tomatoes &amp; pretzel croutons</i>	16.–
Bergmilchmozzarella mit Wildkräutern & Basilikumöl (V), (G) <i>mountain milk mozzarella with wild herbs &amp; basil oil</i>	15.–
Geräucherte Bremgartner Lachsforelle mit Kartoffelwaffel, Sauerrahm & Forellen-Rogen <i>smoked Bremgartner salmon trout with potato waffle, sour cream &amp; trout roe</i>	18.–
Schrofenhof Tatar mit Eigelb & Wildkräutern (L) <i>Schrofenhof tatar with egg yolk &amp; wild herbs</i>	26.–

## BROT

Sauerteig Brot aus Ruchmehl von SlowGrow & gesalzener Splügen Berg-Butter (V) <i>sourdough bread made from Slowgrow brown flour &amp; salted Splügen mountain butter</i>	4.50
---	------

## WARM

Flammkuchen mit Crème fraîche, Freilandspeck & roten Zwiebeln <i>tarte flambée with crème fraîche, free-range bacon &amp; red onions</i>	15.–
Flammkuchen mit Crème fraîche, Frühlinzwiebeln & Eierschwämmli (V) <i>tarte flambée with crème fraîche, spring onions &amp; chanterelles</i>	14.–

Z'Alpenblick Momos gefüllt mit Rindfleisch & Chili Sauce mit Szechuan Pfeffer aus dem Zürcher Oberland (L)	3 Stk. 12.– 6 Stk. 22.–
<i>Z'Alpenblick momos filled with beef &amp; chili sauce with Szechuan pepper from the Zurich Oberland</i>	
Rüsterei Mini Burger mit Alpen Cheddar, Speck & gepickeltem Gemüse (L)	2 Stk. 28.–
<i>Rüsterei mini burger with Alpine cheddar, bacon &amp; pickled vegetables</i>	
Vegi Mini Burger mit gebackenen Austerpilzen, Sauerrahm & Rucola (V)	2 Stk. 26.–
<i>vegetarian mini burger with baked oyster mushrooms, sour cream &amp; rocket</i>	
Hausgemachte Casarecce Pasta mit Rucolapesto & Sonnenblumenkernen (V), (L)	16.–
<i>homemade Casarecce pasta with rocket pesto &amp; sunflower seeds</i>	
Falafel mit Randenhummus, Joghurt & Chili Öl (V), (G)	19.–
<i>falafel with beetroot hummus, yoghurt &amp; chili oil</i>	
Linsen Kichererbsen Dal mit hausgemachtem Naan Brot (V), (L)	19.–
<i>lentil chickpea dal with homemade naan bread</i>	
Gebackene Zürichsee Felchen mit Gurkenslat & Miso Remoulade	26.–
<i>baked Lake Zurich whitefish with cucumber salad &amp; miso remoulade</i>	
Selva Shrimps mit Fenchel, Cherry Tomaten & Chermoula Sauce (G)	26.–
<i>selva shrimps with fennel, cherry tomatoes &amp; chermoula sauce</i>	
Terramay Flat Iron vom Rind mit Ratatouille-Rolle & Chimichurri (L)	28.–
<i>terramay beef flat iron with ratatouille role &amp; chimichurri</i>	

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V → VEGETARISCH    VN → VEGAN    G → GLUTENFREI    L → LAKTOSEFREI

[www.ruesterei.ch](http://www.ruesterei.ch)

# SPECIAL CUTS VON DER TAFEL

Beilagen dazu  
*side dishes*

Hofgemüse vom z'Alpenblick & Rinderbrunnen (VE), (G), (L) <i>farm vegetables from z'Alpenblick &amp; Rinderbrunnen</i>	8.–
Grillierter Broccoli mit Tahini Sauce & Granatäpfeln (VE), (G), (L) <i>grilled broccoli with tahini sauce &amp; pomegranates</i>	8.–
Z'Alpenblick Kohlrabi mit Liebstöckel (V), (G) <i>Z'Alpenblick kohlrabi with lovage</i>	8.–
SlowGrow Pommes mit Rüsterei Gewürz (VN), (G), (L) <i>Slowgrow fries with Rüsterei spices</i>	8.–
Süsskartoffel aus der Glut mit Chili Butter, Limette & Koriander (V), (G), (L) <i>sweet potato from the embers with chili butter, lime &amp; coriander</i>	8.–
Basmatireis mit Gewürzen, Berberitzen & Pistazien <i>basmati rice with spices, barberries &amp; pistachios</i>	8.–

## DESSERT

Rhabarber Crème brûlée mit Erdbeersorbet (V) <i>rhubarb crème brûlée with strawberry sorbet</i>	12.–
Schoko-Lava-Kuchen mit veganer Sauerrahm Eiscrème (V), (Zubereitung ca. 15 Min.) <i>choco-lava-cake with vegan sour cream ice cream (preparation time approx. 15 min.)</i>	14.–
Baked Alaska mit Aprikosensorbet & Mandelbiskuit (V) <i>baked alaska with apricot sorbet &amp; almond sponge</i>	14.–
Schweizer Käsevariation mit Rhabarber Senf (V) <i>Swiss cheese variation with rhubarb mustard</i>	18.–
Mini Sweets - lassen Sie sich überraschen (V) <i>let us surprise you</i>	14.–
Hausgemachte Glace: Sauerrahm (VE), Schokolade (V), Erdbeersorbet (VE) oder Aprikosensorbet (VE) <i>Homemade ice cream: sour cream (VE), chocolate (V), strawberry sorbet (VE) or apricot sorbet (VE)</i>	5.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

V —> VEGETARISCH    VN —> VEGAN    G —> GLUTENFREI    L —> LAKTOSEFREI

[www.ruesterei.ch](http://www.ruesterei.ch)

## WASSER & LIMONADEN

Wasser mit oder ohne Kohlensäure	5 dl	5.50
<i>Sparkling or still water</i>	1l	9.50
Lola-Cola, klassisch oder zuckerfrei	3.3 dl	6.-
<i>Lola-cola, classic or sugar-free</i>		
Urban Yuzu Limonade oder Verveine Quitte	3.3 dl	7.-
<i>Urban yuzu lemonade or verbena quince</i>		
Mikucha Kombucha Birne, Ingwer & Grüntee	3 dl	7.50
<i>Mikucha kombucha pear, ginger &amp; green tea</i>		
Samuels Apfelschorle	3.3 dl	6.50
<i>Samuels appleshorley</i>		
Apfelsaft naturtrüb Garten Gold	3 dl	5.50
<i>apple juice unfiltered garden gold</i>		
Samuels Schorle Holunderblüte & Stachelbeere	3.3 dl	6.50
<i>Samnuels shorley elderflower &amp; gooseberry</i>		
Thomas Henry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitterlemon	2 dl	5.50
<i>Thomas Henry tonic, ginger beer, ginger ale, bitterlemon</i>		
Michel Orangensaft und Tomatensaft	2 dl	6.50
<i>Michel orange juice and tomato juice</i>		
<b>HAUSGEMACHTES</b>		
Hibiskus & Earl Grey Eistee	3 dl	6.50
<i>hibiscus &amp; earl grey iced tea</i>	4 dl	8.50
Schwarztee & Zitronengras Eistee	3 dl	6.50
<i>Black tea &amp; lemongrass iced tea</i>	4 dl	8.5
Victoria's Wasser Kefir	3 dl	6.-
<i>victoria's water kefir</i>	4 dl	7.50
Holunderblüten oder Rhabarber Sirup vom z'Alpenblick (saisonal)	3 dl	5.-
<i>elderflower or rhubarb syrup from z'Alpenblick (seasonal)</i>	4 dl	6.-

## BIER

Wädenswiler helles naturtrüb <i>Wädenswiler blond naturally cloudy</i>	2dl/4dl	6.-/8.50
Wädenswiler Summer Ale <i>Wädenswiler summer ale</i>	2dl/4dl	6.-/8.50
Wädenswiler Panache <i>Wädenswiler Panache</i>	2dl/4dl	6.-/8.50
Appenzeller Weizen <i>Appenzeller Weizen</i>	5 dl	9.-
Erdinger Weizen alkoholfrei <i>Erdinger Weizen non-alcoholic</i>	5 dl	8.50
Euel Bräu alkoholfrei <i>Euel Bräu non-alcoholic</i>	3 dl	7.-

## SCHAUMWEIN

Prosecco Extra Dry <i>Prosecco Extra Dry</i>	L'Anima di Vergani, Veneto, Italien / Italy	1dl	9.50
Prosecco DOC Rosé brut <i>Prosecco DOC Rosé brut</i>	L'Anima di Vergani, Veneto, Italien / Italy	1 dl	10.50
Billecart-Salmon brut Réserve <i>Billecart-Salmon brut Réserve</i>	Billecart-Salmon, Champagne, Frankreich France	1 dl	16.-