

RÜSTEREI

KARTE GRUPPEN

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 & chili</i> | 12.– |
| Hausgemachte Dakos mit Tomaten, Oliven & Feta (V) <i>homemade dakos with tomatoes, olives & feta</i> | 12.– |
| Hummus aus Schweizer Kichererbsen mit hausgemachtem Pitabrot (VN), (L) <i>hummus made from Swiss chickpeas with pita bread</i> | 12.– |

AUSGEGESSEN

DIE KALTEN UND WARMEN GERICHTE KÖNNEN BELIEBIG KOMBINIERT WERDEN.
GRUNDSÄTZLICH 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 & herbs</i> | 15.– |
| Geräucherte Bremgartner Lachsforelle mit Kartoffelwaffel, Sauerrahm & Forellen-Rogen <i>smoked Bremgartner salmon trout with potato waffle, sour cream & trout roe</i> | 18.– |
| Schrofenhof Tatar mit Eigelb & Wildkräutern (L) <i>Schrofenhof tatar with egg yolk & wild herbs</i> | 26.– |

BROT

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

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

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

www.ruesterei.ch

WARM

| | |
|--|----------------------------|
| 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 & chili sauce with Szechuan pepper from the Zurich Oberland</i> | |
| Rüsterei Mini Burger mit Alpen Cheddar, Speck & gepickeltem Gemüse | 2 Stk. 28.- |
| <i>Rüsterei mini burger with Alpine cheddar, bacon & pickled vegetables</i> | |
| Hausgemachte Casarecce Pasta mit Rucolapesto & Sonnenblumenkernen (V), (L) | 16.- |
| <i>homemade Casarecce pasta with rocket pesto & sunflower seeds</i> | |
| Falafel mit Randenhummus, Joghurt & Chili Öl (V), (G) | 19.- |
| <i>falafel with beetroot hummus, yoghurt & chili oil</i> | |
| Gebackene Zürichsee Felchen mit Gurkensalat & Miso Remoulade | 26.- |
| <i>baked Lake Zurich whitefish with cucumber salad & miso remoulade</i> | |
| Terramay Flat Iron vom Rind mit Ratatouille-Rolle & Chimichurri (L) | 28.- |
| <i>terramay beef flat iron with ratatouille role & chimichurri</i> | |

DESSERT

| | |
|---|------|
| Rhabarber Crème brûlée mit Erdbeersorbet (V) | 12.- |
| <i>rhubarb crème brûlée with strawberry sorbet</i> | |
| Schoko-Lava-Kuchen mit veganer Sauerrahm Eiscreme (V) (Zubereitungszeit ca. 15 Min.) | 14.- |
| <i>choco-lava-cake with vegan sour cream ice cream (preperation time approx. 15 min.)</i> | |
| Baked Alaska mit Aprikosensorbet & Mandelbiskuit (V) | 14.- |
| <i>baked alaska with apricot sorbet & almond biskuit</i> | |
| Schweizer Käsevariation mit Rhabarber Senf (V) | 18.- |
| <i>Swiss cheese variation with rhubarb mustard</i> | |
| Mini Sweets - lassen Sie sich überraschen (V) | 14.- |
| <i>let us surprise you</i> | |