

RÜSTEREI

ZWISCHENDURCH

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 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 & gepickeltem Gemüse (L) <i>Rüsterei platter with KURO dried meat, terramay chorizo & pickled vegetables</i>	28.-/42.–

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.–
Caesar Salat mit Sbrinz, Cherry Tomaten & Laugencroutons (V), (L) <i>caesar salad with sbrinz cheese, cherry tomatoes & pretzel croutons</i>	16.–
Schrofenhof Tatar mit Eigelb & Wildkräutern (L) <i>Schrofenhof tatar with egg yolk & wild herbs</i>	26.–

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

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

www.ruesterei.ch

BROT

Sauerteig Brot aus Ruchmehl von SlowGrow & gesalzener Splügen Berg-Butter (V) 4.50
Sourdough bread made from Slowgrow brown flour & salted Splügen mountain butter

WARM

Z'Alpenblick Momos gefüllt mit Rindfleisch & Chili Sauce mit Szechuan Pfeffer 3 Stk. 12.–
aus dem Zürcher Oberland (L) 6 Stk. 22.–

Z'Alpenblick Momos filled with beef & chili sauce with Szechuan pepper from the Zurich Oberland

Rüsterei Mini Burger mit Alpen Cheddar, Speck & gepickeltem Gemüse 2 Stk. 28.–
Rüsterei mini burger with Alpine cheddar, bacon & pickled vegetables

Vegi Mini Burger mit gebackenen Austerpilzen, Sauerrahm & Rucola (V) 2 Stk. 26.–
vegetarian mini burger with baked oyster mushrooms, sour cream & rocket

Hausgemachte Casarecce Pasta mit Rucolapesto & Sonnenblumenkernen (V), (L) 16.–
Homemade Casarecce pasta with rocket pesto & sunflower seeds

DESSERT

Rhabarber Crème brûlée mit Erdbeersorbet (V) 12.–
rhubarb crème brûlée with strawberry sorbet

Schoko-Lava-Kuchen mit veganer Sauerrahm Eiscreme (V) 14.–
(Zubereitungszeit ca. 15 Min.)
choco-lava-cake with vegan sour cream ice cream (preparation time approx. 15 min.)

Baked Alaska mit Aprikosensorbet & Mandelbiskuit (V) 14.–
baked alaska with apricot sorbet & almond biskuit

Schweizer Käsevariation mit Rhabarber Senf (V) 18.–
Swiss cheese variation with rhubarb mustard

Mini Sweets - lassen Sie sich überraschen (V) 14.–
let us surprise you

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

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

www.ruesterei.ch