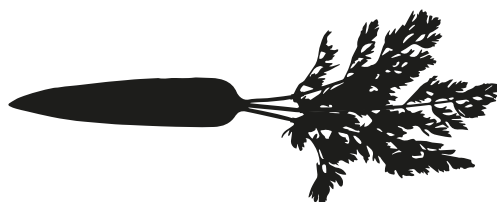


RÜSTEREI

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.–
Sellerie Chips mit Labneh, Petersilie & Baumnüssen (V), (G) <i>celeriac chips with labneh, parsley & walnuts</i>	9.–
Hausgemachte Dakos mit Tomaten, Oliven & Feta (V) <i>homemade dakos with tomatoes, olives & feta</i>	12.–
Hummus aus Schweizer Bio-Kichererbsen (VN), (L) mit hausgemachtem Pitabrot <i>hummus made from organic Swiss chickpeas with homemade pita bread</i>	12.–
Blumenkohl Fritters mit geräucherter Chilisaucе, roten Zwiebeln & Koriander (VN), (L) <i>cauliflower fritters with smoked chili sauce, red onions & coriander</i>	16.–
Rüsterei Platte: KURO Trockenfleisch, Terramay Chorizo & gepickeltes Gemüse (L) <i>Rüsterei platter with KURO dried meat, terramay chorizo & 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

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

KALT

- Z'Alpenblick Salat mit Kräuter Vinaigrette & Radieschen (VN), (G), (L) 15.–
Z'Alpenblick salad with herb vinaigrette & radishes
- Salat mit lauwarmen Auberginen, Cherrytomaten & Peperoni (VN), (G), (L) 16.–
salad with lukewarm eggplants, cherry tomatoes & peppers
- Bergmilchmozzarella mit Wildkräutern & Basilikumöl (V), (G) 15.–
mountain milk mozzarella with wild herbs & basil oil
- Felchenceviche mit Rhabarber, gepickeltem Rettich, Chili & Koriander (G), (L) 23.–
whitefish ceviche with rhubarb, pickled radish, chili & coriander
- Schrofenhof Tatar mit Eigelb & Wildkräutern (L) 26.–
Schrofenhof tatar with egg yolk & wild herbs

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

- Flammkuchen mit Crème fraîche, Freilandspeck & roten Zwiebeln 15.–
tarte flambée with goat cheese, free-range bacon & red onions
- Flammkuchen mit Crème fraîche, Lauch & Pilzen (V) 14.–
tarte flambée with New Roots crème fraîche, leek & mushrooms
- Kartoffelwaffel mit geräucherter Bremgartner Lachsforelle, Forellen-Rogen & Sauerrahm 18.–
potato waffle with smoked Bremgartner salmon trout, trout roe & sour cream

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

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

www.ruesterei.ch

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 (L)	2 Stk. 28.–
<i>Rüsterei mini burger with Alpine Cheddar, bacon & 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 & rocket</i>	
Hausgemachte Casarecce Pasta mit Rucolapesto & Sonnenblumenkernen (V), (L)	16.–
<i>homemade Casarecce pasta with rocket pesto & sunflower seeds</i>	
Grillierte Portobello Pilze mit Chimichurri, Spinat & Sellerie (VN), (G), (L)	21.–
<i>grilled portobello mushrooms with chimichurri, spinach & celery</i>	
Auberginen Katsu mit Kohlsalat (V), (L)	22.–
<i>eggplant Katsu with cabbage salad</i>	
Sockey Wildlachs mit Spargeln, Estragon Vinaigrette & Nussbutter Schaum (G)	26.–
<i>sockey wild salmon with asparagus, tarragon vinaigrette & nut butter foam</i>	
Schweizer Wels mit jungem Fenchel & Safran Sauce (G)	24.–
<i>swiss catfish with young fennel & saffron sauce</i>	
Flat Iron vom Rind mit jungem Knoblauch & Kartoffel-Olivenöl Püree (G)	26.–
<i>beef flat iron with young garlic & potato-olive oil puree</i>	

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer

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

www.ruesterei.ch

SPECIAL CUTS VON DER TAFEL

Beilagen dazu
side dishes

Glasierte Karotten & Pastinaken Schafsjoghurt (V), (G) <i>glazed carrots & parsnips sheep's yoghurt</i>	8.–
Z'Alpenblick Kohlrabi mit Liebstöckel (V), (G) <i>Z'Alpenblick kohlrabi with lovage</i>	8.–
Slow Grow Pommes mit Rüsterei Gewürz (VN), (G), (L) <i>Slow-grow 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 & coriander</i>	8.–

DESSERT

Rhabarber Crème brûlée mit Erdbeersorbet (V) <i>rhubarb crème brûlée with strawberry sorbet</i>	12.–
Schoko-Lava-Kuchen mit Pastinaken Eiscreme (V) <i>choco-lava-cake with parsnip ice cream</i>	14.–
Himbeer Brownie Truffes (V) <i>raspberry brownie truffes</i>	9.–
Schweizer Käsevariation mit Rhabarber Senf (V) <i>Swiss cheese variation with rhubarb mustard</i>	18.–
Hausgemachte Glace: Pastinaken (V), Sonnenblumenkernen (V), Erdbeersorbet (VE) oder Aprikosensorbet (VE) <i>Homemade ice cream: parsnip (V), sunflower seed (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

WASSER & LIMONADEN

Wasser mit oder ohne Kohlensäure <i>Sparkling or still water</i>	5 dl 1l	5.50 9.50
Lola-Cola, klassisch oder zuckerfrei <i>Lola-cola, classic or sugar-free</i>	3.3 dl	6.-
Urban Ingwer Kombucha <i>Urban ginger kombucha</i>	3.3 dl	7.-
Urban Yuzu Limonade oder Verveine Quitte <i>Urban yuzu lemonade or verbena quince</i>	3.3 dl	7.-
Samuels Apfelschorle Bio <i>Samuels appleshorley organic</i>	3.3 dl	6.50
Apfelsaft naturtrüb Garten Gold <i>apple juice unfiltered garden gold</i>	3 dl	5.50
Samuels Schorle Holunderblüte & Stachelbeere <i>Samuels shorley elderflower & gooseberry</i>	3.3 dl	6.50
Thomas Henry Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale, Bitterlemon <i>Thomas Henry tonic, ginger beer, ginger ale, bitterlemon</i>	2 dl	5.50
Michel Orangensaft und Tomatensaft <i>Michel orange juice and tomato juice</i>	2 dl	6.50
<h2>HAUSGEMACHTES</h2>		
Hibiskus & Earl Grey Eistee <i>hibiscus & earl grey iced tea</i>	3 dl 4 dl	6.50 8.50
Schwarztee & Zitronengras Eistee <i>Black tea & lemongrass iced tea</i>	3 dl 4 dl	6.50 8.5
Victoria's Wasser Kefir <i>victoria's water kefir</i>	3 dl 4 dl	6.- 7.50
Holunderblüten oder Rhabarber Sirup vom z'Alpenblick (saisonal) <i>elderflower or rhubarb syrup from z'Alpenblick (seasonal)</i>	3 dl 4 dl	5.- 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 Bio <i>Appenzeller Weizen organic</i>	5 dl	9.-
Erdinger Weizen alkoholfrei <i>Erdinger Weizen non-alcoholic</i>	5 dl	8.50
Euel Bräu Bio alkoholfrei <i>Euel Bräu organic 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.-