AUTOHALLE

CIGAR LOUNGE MENÜ

«Wir kochen am liebsten mit Produkten aus der Region und möchten ein Leuchtturm der Kulinarik in unserem wunderschönen Zürcher Weinland sein.»

MARKO PRÜSTEL, CHEF DE CUISINE

Für den kleinen Hunger

Cigar Lounge Plättli 18
Hartkäse / Salametti / gepickeltes Gemüse

Chnoblibrot 6

Rauchmandeln / Kakao-Konfekt 6

Zum Starten

«Lucie's» Salat 14
Saisonaler Blattsalat / Getreide / Gemüse aus dem Weinland

Von Hand geschnittenes Rindstartar vom Schrofenhof 60g / 120g 21 / 42
Belperknolle / gepickelter Acker / Toast

Kartoffel Bärlauchsuppe *Vegan* 14
Rüebli Chutney / Kürbiskernöl / Crostini

Suppe aus Flaacher Spargel 14
Butter Croûtons / Schnittlauch

Von der Glut

Filet vom Thurgauer Rind 54 / 69 / 88
160g / 240g / 320g

Entrecôte vom Schweizer Angus Rind 38 / 49 / 64
160g / 240g / 320g

«Secreto» Hohrückenstück vom Schwein 29 / 38 / 47
160g / 240g / 320g

Filetspiess vom Rind 52
180g

Alles von der Glut wird mit Pommes Frites serviert
Für drauf: *Kalbsjus / Bérnaise / Barbecue-Cola-Jacky* 4

Klassiker

Lucie's Burger mit 28
Fries / Sbrinzschaum / Speck / Coleslaw mit Rind oder Mountains Burger *Vegan*

Spare Ribs aus dem Smoker 34
mit Chnoblibrot und Coleslaw

Pastrami 28
geschmorter Kabis / Saure Gurken / Chnoblibrot

Dessert

Manu's feine Mini-Dessertüberraschungen
5.- pro Stück

Rauchmandeln / Kakao-Konfekt für die perfekte Geschmacks- u. Genusskombinatorik mit Deiner Zigarre
6.-

QR-Code Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH KOMMT AUS DER SCHWEIZ