AUTOHALLE

«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

Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH SOWOHL ALS AUCH UNSERE BROT- UND BACKWAREN KOMMEN AUS DER SCHWEIZ

SAISON MENU

Küchenchef Marko und sein Team kreieren ein Menü mit den besten Produkten aus der Region.
Die Gerichte können auch einzeln bestellt werden.

Vorspeise

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef vom Rinds-Bürgermeisterstück

Erbsen Salat / Rhabarber Vinaigrette / Sellerie Püree

17

Suppe

Suppe aus Flaacher Spargel

Butter Croûtons / Schnittlauch

14

Zwischengang

Pochiertes Ei

Süsskartoffelschaum / Belper Frischkäse / Bärlauch

15

Hauptgang

Poulet Brust aus Marthalen mit Champignons gefüllt

Risotto / Lauch / grüner Spargel

46

Dessert

Mini-Dessert Variation oder Käse

14

Komplettes Menü

93

Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH SOWOHL ALS AUCH UNSERE BROT- UND BACKWAREN KOMMEN AUS DER SCHWEIZ

ZUM STARTEN

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

Spargel Salat
weisser und grüner Spargel / Vinaigrette / Croûtons 16

Weisser marinierter Spargel
Kräuter Vinaigrette / Ei / Pastrami 21

Von Hand geschnittenes Rindstatar *60g / 120g*
Belper Frischkäse Knolle / gepickeltes Gemüse / Toast 21 / 42

FÜR ZWISCHENDURCH

Kartoffel Bärlauchsuppe «Vegan»
Rüebli Chutney / Kürbiskernöl / Crostini 14

Schweinebauch aus dem Smoker
Sellerie Püree / Röstzwiebel / Radieschen 18

Wurzelspinat Ravioli
Zwiebelconfit / Sbrinzschaum 19 / 28

Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH SOWOHL ALS AUCH UNSERE BROT- UND BACKWAREN KOMMEN AUS DER SCHWEIZ

ALS HAUPTSPEISE

Geschmorter Braten von der Rinds Schulter
Bärlauch Kartoffel Strudel / Wirz / Champignons 47

«Secreto» im Laugen Brioche
Emmentaler / geschmorter Kabis / Mais Fries 32

Geschmorte Keule und grilliertes Kotelett vom Lamm
Gnocchi / grillierter grüner Spargel / Frühlingslauch 49

Spargel vom Grill «Vegan»
Quinoa / Radieschen / Chimichurri Sauce 27

KLASSIKER

Unsere Lucie auf der Empore über der Küche ist ein Citroën Traction Avant Baujahr 1958. Ihr widmen wir unseren eigenen Klassiker den Lucie's Burger.

Lucie's Burger
Rindfleisch Burger mit Fries / Sbrinzschaum / Speck / Coleslaw 28
Moving Mountains Burger mit Fries / Coleslaw «Vegan» 28

Spare Ribs aus dem Smoker
Chnoblibrot / Coleslaw 34

Pastrami (gepökeltes und geräuchertes Rindfleisch)
geschmorter Kabis / Saure Gurken / Chnoblibrot 28

Chnoblibrot 6

Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH SOWOHL ALS AUCH UNSERE BROT- UND BACKWAREN KOMMEN AUS DER SCHWEIZ

VON DER GLUT

Eine Beilage und eine Sauce sind beim Fleisch von der Glut inklusive

Filet vom Rind
160g / 240g / 320g — *54 / 69 / 88*

Entrecôte vom Rind
160g / 240g / 320g — *38 / 49 / 64*

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

Filetspiess vom Rind
180g — *52*

Kundelfinger Lachsforellenfilet auf dem Zedernholz grilliert
170g — *42*

Kotelett vom Zürcher Rind
ca. 1200g / Beilagen und Saucen à discretion — *198*

Beilagen

Saisonal ausgewähltes Gemüse	*9*
Risotto, Belper Frischkäse Knolle, Bärlauch	*9*
Rosmarin Kartoffel, Sauerrahm, Zwiebel	*9*
Grosse Portion Pommes Frites	*9*

Saucen

Kalbsjus	*4*
Bérnaise	*4*
Barbecue-Cola-Jacky	*4*
Kräuterbutter	*4*

Flaacher Spargel von der Familie Gisler

als Beilage zu den Grilladen	*19*
als vegetarisches Gericht mit Rosmarin Kartoffeln und Hollandaise	*28*
mit Rohschinken, Rosmarin Kartoffeln und Hollandaise	*34*

Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH SOWOHL ALS AUCH UNSERE BROT- UND BACKWAREN KOMMEN AUS DER SCHWEIZ

AUTOHALLE

UNSERE PARTNER

UNSER METZGER KLEMENZ SOMM

•

Der uns eine Qualität liefert, die man geniessen kann.

Schrofenhof, Kreuzlingen

UNSER BAUER RALF STUCKI

•

Der uns täglich mit dem Gemüse beliefert, das auf dem Acker gerade verfügbar ist. Stuckis Hof ist ein pestizidfrei produzierender Bauernhof, noch natürlicher als nach Bio Standard.

Stuckis Hof, Oberwil

UNSER BÄCKER STEFAN KILCHSPERGER

•

Der mit uns das Autohalle Sauerteigbrot entwickelt hat.

Kilchsperger, Kleinandelfingen

Und viele weitere Partner aus der Region,

ohne die unser Angebot nicht möglich wäre

Weinkarte

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKL. MWST.
UNSER FLEISCH SOWOHL ALS AUCH UNSERE BROT- UND BACKWAREN KOMMEN AUS DER SCHWEIZ

Schön, dass du hier isst.

Wir danken dir.

Dein Küchenteam

Marko, Max, Manu, Andreas, Kevin & Carlos

Link zur Weinkarte