

Declaration of meat:
The origin of our meat is Switzerland,
unless otherwise declared



All prices in CHF and incl. VAT.

PETIT-DÉJEUNER MON-FRI 06.30 – 10.30
SAT-SUN 06.30 – 11.00

AUGUST

Restaurant - Boucherie

FOOD & DRINKS MON-FRI 11.30 – 22.15
SAT-SUN 12.00 – 22.15

Kitchen last order except liver cheese till 23.00

À-LA-CARTE

Boiled Egg 7.–

Two eggs, plain 12.–
Prepared at your choice – with toast

Omelette with three eggs 15.–
At your choice with mushrooms, cheese, ham,
tomato – with toast

Eggs Benedict 16.–
Poached eggs and ham on a
toasted English muffin with hollandaise sauce

Eggs Florentine 16.–
Poached eggs and spinach on toasted
English muffin with hollandaise sauce

Eggs Norwegian 16.–
Poached eggs and smoked salmon on a
toasted English muffin with hollandaise sauce

Eggs Rennweg Style 18.–
Scrambled eggs, king crabs, Valais raw
ham, sour cream with chives – with toast

Eggs Gourmet Style 29.–
Scrambled eggs, smoked salmon,
Oscietra caviar – with toast

American Bagel 15.–
Toasted bagel, smoked salmon
and cream cheese

French Toast or Belgian Waffles 15.–
With apple, cinnamon compote and maple syrup

Pancakes 15.–
With Banana or berry compote and maple syrup

Cereals at your choice 8.–
With milk or yoghurt

Porridge 8.–
Plain or with banana and dates

Birchermuesli 10.–
With fresh fruit

Asian Noodle Soup 13.–
Asian noodle soup with vegetables

BREAKFAST

Coffee & Croissant 6.–
Coffee, espresso or tea and a freshly baked croissant.

Swiss Breakfast 14.–
Freshly baked croissants or bread rolls with honey and jam, nutella, butter, freshly
squeezed orange juice. Coffee, espresso or tea at your choice.

Breakfast «AuGust» 29.–
Enjoy our large choice of cold dishes at the breakfast buffet.
Croissants, bread rolls, bakeries, honey, home-made jams, cold meat specialties, cheese,
smoked salmon, Birchermuesli, fruit salad, cereals and various yoghurts. Freshly brewed
coffee, espresso, aromatic tea and fresh fruit juices at your choice.

Breakfast «Widder» 44.–
Order the «all-in package», included in our hotel guests' room rate. Enjoy the variety of
our cold buffet and order all hot dishes from the à-la-carte menu. Freshly brewed coffee,
espresso, aromatic tea and fresh fruit juices at your choice.

BREAD BASKET

BASKET
OF FRESHLY BAKED BREADS
&
VIENNOISERIE
FROM OUR BAKERY



Bread roll 2.–

Croissant 2.–

Fruit bread 4.–

Danish pastry 4.–

BEVERAGES

MORNING PICK ME UP

Bloody Mary 14.–

Mimosa 14.–

Bellini 14.–

PROSECCO & CHAMPAGNE

Prosecco Contessina, Brut dl 10.– btl 75.–
«Selection Schwander» – Veneto, Italien

Ruinart «R» – Brut dl 22.– btl 150.–

FRUIT JUICES, 3DL

Orange 8.–

Kiwi 8.–

Pink grapefruit 8.–

Energy booster 8.–

Juice of seasonal fruits 8.–

HOT & COLD BEVERAGES

Coffee, espresso 4.50

Cappuccino, latte macchiato, café au lait 6.50

Hot chocolate 6.50

Milk hot or cold 4.50

Eistee, 3 dl 6.–

TEA

&

INFUSIONS

BETJEMAND & BARTON

8.–

Morning Kick

Mix of Ceylon (Sri Lanka) and Assam (India)
tea. Perfect to start the day.

Darjeeling Margaret's Hope

Cultivated in the Himalaya, 2'000 meter above
sea level on the south side of Darjeeling.
Tasty and very aromatic.

Earl Grey

The English classic! Chinese black tea melt
with Calabrian bergamot.

Lapsang Souchong

Organic Chinese black tea
from Fujian province, famous
for its elegant smoky flavor.

Pouchkine

Based on Chinese and Ceylonese black tea.
We will not say more,
the Russian recipe is secret since 40 years!

Lung Chin

Green tea named after the dragon's well
landmark near the west lake in
Zhejiang province. Known for its jade green
colour and unique shape.

Formosa Grand Oolong

A very relaxing, half fermented tea. Portuguese
conquerors called the island of
Taiwan «Formosa».

Jasmin Chung Hao

This gentle and soft Jasmin flavored green tea
was only served at the Chinese imperial palace
within the walls of the Forbidden City.

Green tea with mint

A true North African classic, the Moroccans
drink it with lots of sugar!

Rooibos Zoulou

Grown on the South African Cederberg. Theine
free and perfumed with cinnamon, cardamom,
cloves, vanilla and red berries.

Herbal teas

Chamomile and verbena.

SIDE DISHES

Grilled sausages (3 pieces)

Fried bacon

Hash browned potatoes

each: 6.–

Grilled tomato

Fruits

½ Grapefruit

Fresh berries



AUGUST

Restaurant - Boucherie

PETIT-DÉJEUNER MO – FR 06.30 – 10.30
 SA – SO 06.30 – 11.00

SPEIS & TRANK MO – FR 11.30 – 22.15
 SA – SO 12.00 – 22.15

Letzte Bestellung Küche, ausser Fleischkäse bis 23.00

LES COMESTIBLES

LES SALADES

PETIT **GRAND**

Salat «AuGust» Lardo di Colonnata, Nüsslisalat, Ei, Waldpilze	16.– 25.–
Siedfleischsalat Rindfleisch, Vinaigrette	16.– 28.–
Caesar Salat wahlweise mit Poulet, Garnelen oder Wiedikerli	18.– 30.–
Burrata Prosciutto di San Daniele, Grissini	15.– 25.–
Salade Niçoise wahlweise Klassisch oder «AuGust» Art	19.– 32.–
Kalte Melone mit Rohschinken Melone mit Walliser Rohschinken	16.– 28.–
Wurst & Käse Salat Cervelat, Greyerzer, Petersilie, Essiggurken	17.– 29.–
Avocado Blätterteig und Tomaten	16.– 28.–

LES FRUITS DE MER

Krevetten-Cocktail Krevetten, Eisbergsalat, Gurken, Cocktailsauce	21.– 38.–
Marinierter Lachs Schottischer Lachs, süsser Senf, Dill	18.– 34.–
Meeresfrüchtesalat Verschiedene Meeresfrüchte, Avocado, Zitrone	20.– 38.–

LES PÂTÉS & LES TERRINES

Hauspastete Kalb, Schwein, Pistazien, Russischer Salat	15.– 26.–
Ententerrine Russischer Salat, Sauce Cumberland	15.– 26.–
Terrine Saisonale Art	15.– 26.–

LES CARPACCIOS

Schottischer Lachs – Zitrone, Ingwer	17.– 32.–
Rindsfilet Parmesan, Rucola, Balsamico	19.– 36.–
Vitello tonnato Kaltes Kalbfleisch, Thunfischsauce	19.– 32.–

LES TARTARES

Kalb – Pilze, Senfcreme	22.– 38.–
Rind – klassisch, scharf oder mild	24.– 39.–

LES SANDWICHS

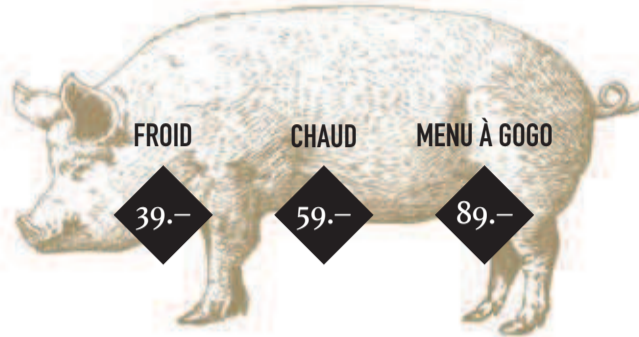
auch zum Mitnehmen

Semmel mit Fleischkäse, «AuGust» Senf und gerösteten Zwiebeln	16.–
Semmel mit Helmi Siggis «Pastrelmi» New York Style	16.–

LE GRAND PLAT «AuGust»

NOTRE BOUCHER VOUS RECOMMANDE AUJOURD'HUI:

Pro Person



Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

LA CHARCUTERIE

PREMIER CRU

50^{gr} 16.– 100^{gr} 28.– 200^{gr} 56.–

Jamón Ib Bellota o.B. (36M.) – Metzgerei Jamones Blázquez, Salamanca (E)

Prosciutto Culatello con cotenna – Metzgerei Villani, Modena (I)

Eringer Trockenfleisch – Metzgerei Bayard, Zermatt, VS

Salame al tartufo – Metzgerei Villani, Modena (I)

CRU SÉLECTION

50^{gr} 11.– 100^{gr} 22.– 200^{gr} 44.–

Walliser Rohschinken – Metzgerei Suter, Villeneuve, VD

Prosciutto di San Daniele – Metzgerei Vismara, Casatenovo (I)

Bresaola Valtellina – Metzgerei Menatti, Piantedo (I)

Bündner Trockenfleisch – Metzgerei Brügger, Parpan, GR

CRU BOURGEOIS

50^{gr} 8.– 100^{gr} 16.– 200^{gr} 32.–

Lyoner – Metzgerei Keller, Zürich

Buurespäck – Metzgerei Keller, Zürich

Beef Jerky mit Alpenkräutern – Metzgerei Wylerau, Diemtigen, BE

Verschiedene Salami – Metzgerei Villani, Modena (I)

LES ABATS

Kutteln Zürcher Art 32.–

Kalbsnierli an Dijon-Senfrahmsauce 34.–

Kalbsleberli mit Speck, Champignons und Portwein 39.–

LES RAGOÛTS

Pastelli 32.–
Kalbfleisch, Kalbsmilken, Waldpilze

Zürcher Geschnetzeltes 42.–
Kalbfleisch, Champignons, Rahmsauce
auf Wunsch auch mit Nierli

Ghackets mit Hörnli 28.–
Ghackets vom Rind mit Hörnli, Apfelmus

Rindsgulasch 32.–
Gewürfeltes Rindfleisch, Peperoni

LE FLEISCHKÄSE

von der Metzgerei Keller, Zürich

APÉRO PETIT GRAND

Fleischkäse «AuGust»
nach Zunftrezept
8.– 13.– 21.–

Fleischkäse Jägerart
Waldpilze & Speck
8.– 13.– 21.–

Fleischkäse Gärtnerart
Kräuter & Peperoncini
8.– 13.– 21.–

LES GARNITURES

7.–

Kartoffelsalat
Kartoffelgratin
Pommes Frites
Rösti
Salzkartoffeln
Spätzli
Spiegelei
Rahmspinat
Grüne Bohnen
Grüner oder gemischter Salat

LA SEMAINE CHEZ

«AuGust»

NOS PLATS POUR LES PRESSÉS

Alle Geflügel,
Fleisch- & Wurstwaren von der Metzgerei Keller, Zürich

29.–

LE POTAGE DU JOUR

12.–

12.–

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

LA GROSSE PIÈCE

Prix du jour!

Ce que la boucherie a préparé pour vous aujourd'hui!

Werfen Sie einen Blick auf die Tafel!

LES SAUCISSONS & LES GRILLADES

Wiedikerli – Metzgerei Keller, Zürich 18.–

Kalbsbratwurst – Metzgerei Keller, Zürich – 200 gr. 19.–

Merguez, 100% Rinds- und Kräuterwurst – Metzgerei Hornecker 19.–

Salsiccia – Metzgerei Keller, Zürich 18.–

Original Zürcher Schübli – Metzgerei Keller, Zürich 19.–

Wurstspieß «AuGust» – Metzgerei Hornecker, Zürich 25.–

Wurst des Tages – Werfen Sie einen Blick auf die Tafel! 19.–

Kalbskotelett – Salbeibutter – 300 gr. (20 Min.) 58.–

Kalbspaillard – 180 gr. 46.–

Rindsfilet – 180 gr. 54.–

Tagliata 300g – mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten 65.–

Surf & Turf – Rindsfilet & Garnelen 64.–



PETIT-DÉJEUNER MO – FR 06.30 – 10.30
SA – SO 06.30 – 11.00

AUGUST

Restaurant - Boucherie

SPEIS & TRANK MO – FR 11.30 – 22.15
SA – SO 12.00 – 22.15

Letzte Bestellung Küche, ausser Fleischkäse bis 23.00

LES DESSERTS

LES TARTES & LES MOUSSES

PETIT **GRAND**

Tageskuchen & Wähen (siehe schwarze Tafel)	7.–	12.–
Fruchtsalat mit hausgemachter Glace	7.–	12.–
Karamelköpfler mit Rahm	10.–	14.–
Schokoladenmousse mit Doppelrahm	10.–	14.–
Mille-Feuille «Rennweg» am Meter	3cm	7.–
Crèmeschnitte je nach Hunger	jeder weitere cm	3.50

LES GLACES ET LES SORBETS

La boule 3,50

Veillez voir au tableau noir ce que notre chef pâtissier a préparé pour vous aujourd'hui!

Coupe «AuGust» Vanille Glace mit frische Beeren und Meringue	18.–
Aprikosen-Sorbet Aprikosen-Sorbet mit Abricotine	14.–
Café glacé Vanille- & Espresso, Kahlúa und Schlagrahm	14.–

LES FROMAGES

Gemischte Käseplatte – pro Person	18.–	22.–
-----------------------------------	------	------

LES THÉS & LES INFUSIONS

8.–

Morning Kick, Darjeeling Margaret's Hope, Earl Grey, Lapsang Souchong, Pouchkine, Lung Chin, Formosa Grand Oolong, Jasmin Chung Hao, Grüner Tee mit Minze, Rooibos Zoulou, Kamillenblüte, Verveine

LES CAFÉS

Kaffee, Espresso	4.50
Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	6.50
Shakerato – geeister Kaffee	8.–

LES BOISSONS OUVERTES

Coca Cola, Coca Cola light	30cl	5.–
Sprite	30cl	5.–
Apfelsaft, Apfelschorle	30cl	5.–
Eistee «AuGust» Style	30cl	6.–
Wasser mit oder ohne Kohlensäure pro Person à discrétion		6.–

LES BOISSONS EN BOUTEILLE

Gazosa 1883 – Pompelmo, Mela verde, Amara	35cl	7.–
Softgetränke		6.–

LES BOISSONS

NOTRE GAMME «RÉSERVE» EN MAGNUM

LE BLANC

Truttiker Riesling Sylvaner dl 7.– Fl 98.–
«Selection Schwander» Weingut Zahner – Zürich, Schweiz

LE ROUGE

Truttiker Pinot Noir dl 8.– Fl 112.–
«Selection Schwander» Weingut Zahner – Zürich, Schweiz

LES VINS OUVERTS EN MAGNUM

LES BLANCS

Tellus Oro dl 8.– Fl 112.–
80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco – Falesco, Lazio IGP, Italien

Sancerre Les Baronnes dl 11.– Fl 154.–
Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois – Loire, Frankreich

LES ROUGES

Tellus Falesco dl 8.– Fl 112.–
Syrah – Lazio IGP, Italien

Château de Montfaucon Baron Eugène dl 9.90 Fl 139.–
50% Grenache, 15% Cinsault, 15% Syrah, 10% Carignan, 10% Mourvèdre
Côte du Rhône, Frankreich

LES VINS MOUSSEUX & LE CIDRE

Prosecco Contessina Bisol, Brut 1 Glas 10.– Fl 75.–
«Selection Schwander» – Veneto, Italien

Ruinart «R» – Brut 1 Glas 22.– Fl 150.–

Swizly – Original Schweizer Apfelwein 30cl 6.–

EAU-DE-VIE

Quitte Brennerer Hans Erismann, Bülach (41% Vol) 2cl 5.–

Grappa Chardonnay di Nonnino, Italien (41% Vol) 2cl 12.–

Marc de Champagne Jean Goyard, Frankreich (41% Vol) 2cl 12.–

LES BIÈRES

6.– Eichhof Braugold vom Fass 8.–

6.– Ittinger Klosterbräu vom Fass 8.–

Erdinger Weissbier 9.–

6.– Eichhof, alkoholfrei

LES VINS BLANCS EN BOUTEILLE

Vallombrosa bianco DOC, Tamborini Vini Fl 58.–
Chardonnay, Sauvignon Blanc – Tessin Schweiz

Otelfinger Chardonnay Barrique Fl 74.–
Zweifel Weine – Otelfingen, Schweiz

Riesling Kabinett «Selection Schwander» Fl 64.–
Langwerth von Simmern – Rheingau, Deutschland

Pinot Grigio Fl 64.–
Alois Lageder – Alto Adige, Italien

Roero Arneis Vietti Fl 69.–
«Selection Schwander» – Piemont, Italien

Chardonnay Fl 62.–
Cap Cete – Languedoc, Frankreich

Château Thieuley, Classic Fl 58.–
50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon – Bordeaux a.c., Frankreich

Verdejo Fl 64.–
«Esperanza» – Rueda, Spanien

LES VINS ROUGES EN BOUTEILLE

Zweigelt Fl 58.–
Weingut Beck, Gols – Burgenland, Österreich

Domaine La Rémejeanne «Selection Schwander» Fl 58.–
Grenache, Syrah – Côtes du Rhône, Frankreich

Château Ollieux Romanis Cuvée Prestige Fl 58.–
Carignan, Grenache, Mourvèdre Syrah
Languedoc, Frankreich

Château de Birot Fl 64.–
73% Merlot, 10% Cabernet-Franc, 17% Cabernet-Sauvignon
Premières Côtes de Bordeaux a.c., Frankreich

Bayer Crû «Selection Schwander» Fl 58.–
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Burgenland, Österreich

«Falco Nero» Riserva, Cantine De Falco Fl 64.–
80% Negroamaro, 20% Malvasia Nera
Salice Salentino, Italien

Il Bruciato, Antinori Fl 64.–
65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Syrah
Bolgheri DOC, Italien

Rioja Aurum Crianza Fl 58.–
Tempranillo «Selection Schwander» Bodegas Murua
Rioja, Spanien

La Legua Crianza Fl 58.–
Tempranillo «Selection Schwander» – Cigales, Spanien

Comenge Reserva Fl 79.–
Tempranillo – Ribera del Duero, Spanien

Alidis Gran Reserva Fl 110.–
Tempranillo – Ribera del Duero, Spanien

Lieblingswein nicht gefunden?
Verlangen Sie nach der grossen Weinkarte.

30 cl

«AuGust» CHOPFAB HELL

8.–