


# WOCHEN-HITS

## VORSPEISE

- o **RANDEN-CARPACCIO** mit Roquefort und Baumnüssen  
an erfrischendem Grapefruit-Dressing 12.50

## VEGETARISCH

-  **THAI ZURICOS** gefüllt mit Tofu, asiatischem Gemüse und rotem Thai-Curry,  
serviert mit rotem Camargue-Reis und hausgemachter Sweet-Chili-Sauce 23.50
- QUORN GEHACKTES** auf Hörnli mit mildem Schabziger-Schaum  
und geriebenem Gruyère-Käse, dazu hausgemachtes Apfelmus 24.50

## FLEISCH

- o **PANIERTES BIERSCHWEIN-KOTELETTE (220G)** vom Wandelerhof in Luzern 29.50  
serviert mit Tomaten-Spaghetti und Erbsen
- o **GEBRATENE PERLUHNBRUST MIT KRÄUTERJUS** 29.50  
auf Pastinaken-Püree, serviert mit rotem Camargue-Reis
- GEHACKTES VOM SWISS PRIM-RIND** auf Hörnli mit mildem Schabziger-Schaum 25.50  
und geriebenem Gruyère-Käse, dazu hausgemachtes Apfelmus

## FISCH

- **SAUTIERTE BLACK TIGER SHRIMPS** mariniert mit schwarzem Bio-Knoblauch 27.50  
serviert auf Spaghetti mit Basilikum-Pesto und Cherry-Tomaten



ZURICOS SIND GEFÜLLTE TEIGTASCHEN HANDGEMACHT  
IM AU GRATIN UND KNUSPRIG GEBACKEN!

o **GLUTENFREIES BROT Rustico oder Kaiser-Semmel (BACKZEIT 15 MINUTEN)** pro Stk 2.00

- o **GLUTENFREI**
- Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.  
Bitte informieren Sie in jedem Fall unser  
Service-Team!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
«Swiss Quality» – Poulet, Kalb, Schwein & Rind aus der  
Schweiz. Egli aus Estland (MSC Zertifiziert). Rauchlachs aus  
Norwegen & Kanada. Eden Black Tiger Shrimps aus Vietnam.  
Perlhuhn aus Frankreich.

Restaurant Au Gratin  
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich  
044 221 38 00, www.newszh.ch

Alle Preise in CHF  
Inkl. 7.7% MwSt.



## EINFACH GRATINÖS!

Liebe Gäste — Herzlich Willkommen in der Heineken Newsbar und dem Restaurant Au Gratin, das einzige Gratin Restaurant der Schweiz.

Wir lieben und verfeinern unser Gratin-Konzept bereits seit 20 Jahren!

Lassen Sie sich von unserem grossen, saisonalen und kreativen Angebot inspirieren.

### ZUM APÉRO

HOUSE-DRINK

Roter Martini, Blutorangensaft und Prosecco

8.00

## SUPPEN UND SALATE

- **SAISON-SUPPE** 9.50
- **TOMATENCRÈME-SUPPE** mit Basilikum und Rahm verfeinert 9.50
- **BLATTSALAT** 8.50
- **BLATTSALAT** garniert mit Rübli, Gurken, Tomaten und Radieschen 9.50
- **LINSENSALAT TIÈDE** mit Rauchlachs und Mais an Himbeeressig-Senfsauce 10.50 / 19.50
- **HIRTEN-SALAT** Gemischter Blattsalat, Feta-Käse, Oliven, Gurken, Tomaten und Zwiebeln an House-Dressing 10.50 / 19.50
- **CEASAR SALAT**
  - mit Speck, Cherry-Tomaten, Parmesan und Croûtons 11.50 / 21.50
  - mit Poulet und Speck 16.50 / 28.50

## TATAR

- **RAUHLACHS TATAR — NUR AM ABEND ERHÄLTlich —** 13.50 / 21.50  
mit Schlagrahm und Huusbrot
- **BEEFSTEAK TATAR (70G/140G)** 21.50 / 32.50  
mit Cognac, Calvados oder Rüblichsnaps, Butter und Toast

○ GLUTENFREI

- Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.  
Bitte informieren Sie in jedem Fall unser Service-Team!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
«Swiss Quality» – Poulet, Kalb, Schwein & Rind aus der Schweiz. Egli aus Estland (MSC Zertifiziert). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Eden Black Tiger Shrimps aus Vietnam. Perlhuhn aus Frankreich.

Restaurant Au Gratin  
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich  
044 221 38 00, [www.newszh.ch](http://www.newszh.ch)

Alle Preise in CHF  
Inkl. 7.7% MwSt.



## UNSERE KLASSIKER

### FLEISCH

- **ZÜRI-GESCHNETZELTES** vom Kalb 36.50  
mit Champignons-Rahmsauce und Rösti
- **CORDON BLEU** vom Kalb (gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein) 36.50  
serviert mit Curry-Sauce, Regio-Fries (Pommes Frites aus Zürcher Kartoffeln)  
und Gemüsebouquet — **AUCH GLUTENFREI MÖGLICH** —

### POULETFILETS SAUTIERT

mit frischen Kräutern auf:

- **BUNTEM BLATTSALAT** **BEWUSST ESSEN** 26.50  
mit gehacktem Ei, Sonnenblumenkernen und Leinsamen
- **LAUWARMEM LINSENSALAT** **BEWUSST ESSEN** 26.50  
an Himbeeressig-Senfsauce serviert mit buntgemischtem Gartengemüse

### FISCH

- **SAFTIGER THONSALAT** parfümiert mit Curry 21.50  
serviert mit Salatbouquet und warmem Basmati-Reis
- **EGLIFILETS** im Bierteig — **MSC-ZERTIFIZIERTER EGLI** — 28.50  
serviert mit buntem Blattsalat, gehacktem Ei, Sonnenblumenkernen,  
Leinsamen und Sauce Tartar

- GLUTENFREI
- Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.  
Bitte informieren Sie in jedem Fall unser  
Service-Team!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
«Swiss Quality» – Poulet, Kalb, Schwein & Rind aus der Schweiz. Egli aus Estland (MSC Zertifiziert). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Eden Black Tiger Shrimps aus Vietnam. Perlhuhn aus Frankreich.

Restaurant Au Gratin  
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich  
044 221 38 00, [www.newszh.ch](http://www.newszh.ch)

Alle Preise in CHF  
Inkl. 7.7% MwSt.

# GRATIN SPEZIALITÄTEN

Gratin kommt von gratinieren und heisst überbacken. Wir bieten Ihnen viele saisonale Variationen mit frischem Gemüse und Spezialitäten mit Gewürznoten aus aller Welt. Ebenfalls servieren wir Ihnen leichte Gratins ohne Käse und Rahm.

## FLEISCH GRATINS

- **EMMENTALER GRATIN — SAISONAL —** 24.50  
Rösti-Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Weisswein-Rahm-Sauce, Tomaten-Mascarpone-Sauce, gratiniert mit Emmentaler und Reibkäse
- **LAUCH GRATIN — SAISONAL —** 27.50  
Kartoffeln, Lauch, Waadtländer Saucisson, Rahm-Sauce, gratiniert mit Käse
- **BLUE STAR GRATIN — SAISONAL —** 27.50  
Kartoffeln, Rotkraut, Mais-Crêpe, Waadtländer Saucisson, Speckwürfeli
- **AU GRATIN** Kartoffeln, Zucchetti, Tomatenwürfel, gehacktes Rindfleisch, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse 25.50
- SPECK-SPÄTZLI GRATIN** Hausgemachte Spätzli, Speck, Gemüse, Weisswein-Rahm-Sauce, gratiniert mit Käse 24.50
- BOLOGNAISE GRATIN** Hausgemachte Spätzli, Zucchetti, gehacktes Rindfleisch, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse 25.50
- THAI GRATIN — OHNE KÄSE —** 25.50  
Penne, Pouletbrustwürfel, Auberginen, Zucchetti, Tomatenwürfel, rote Thai-Curry-Sauce mit Kokosnuss-Milch, Quark
- **SRI LANKA GRATIN — MILD, MITTEL ODER SCHARF —** 25.50  
Reis, Kartoffeln, Poulet, Gemüse, rassige Sri Lanka Curry-Tomaten-Sauce, gratiniert mit Käse
- HOUSE-GRATIN — LEICHT, OHNE KÄSE UND OHNE RAHM —** 25.50  
Teigwaren, Gemüse, Poulet, Sonnenblumenkernen, House-Curry-Sauce (auf Früchtebasis)

## FISCH GRATIN

- BLACK TIGER GRATIN** 27.50  
Black Tiger Shrimps (Eden Shrimps), Kartoffel-Gnocchi, Lauch, Tomatenwürfeli, Kräuter-Rahmsauce, gratiniert mit wenig Reibkäse

### ○ GLUTENFREI

- Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.  
Bitte informieren Sie in jedem Fall unser Service-Team!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
«Swiss Quality» – Poulet, Kalb, Schwein & Rind aus der Schweiz. Egli aus Estland (MSC Zertifiziert). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Eden Black Tiger Shrimps aus Vietnam. Perlhuhn aus Frankreich.

Restaurant Au Gratin  
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich  
044 221 38 00, [www.newszh.ch](http://www.newszh.ch)

Alle Preise in CHF  
Inkl. 7.7% MwSt.

## VEGETARISCHE GRATINS

- **RANDEN GRATIN** — SAISONAL, OHNE KÄSE — 23.50  
Kartoffeln, Randen, Quinoa, Pinienkerne, Romanesco, Quark-Sauerrahm-Sauce
- **FRANCE GRATIN** Kartoffeln, Tomatenwürfel, Zucchini, 23.50  
Basilikum-Sauce, frische Kräuter, gratiniert mit Mozzarella
- VEGI THAI GRATIN** — OHNE KÄSE — Penne, Auberginen, Zucchini, 24.50  
Tomatenwürfel, rote Thai-Curry-Sauce mit Kokosnuss-Milch, Quark
- **GEMÜSE QUINOA GRATIN** 24.50  
Gartengemüse und Quinoa gratiniert mit bis zu drei Saucen Ihrer Wahl:
  - House-Curry-Sauce (auf Früchtebasis) (Vegan)
  - Tomaten-Sauce mit Mozzarella (Vegan ohne Mozzarella)
  - Basilikum-Sauce
  - Quark-Sauerrahm-Sauce mit Kräuter
  - Rote Thai-Curry-Sauce mit Kokosnuss-Milch
  - + Sonnenblumen- und Kürbiskerne + 2.00
- **VEGI AU GRATIN** Kartoffeln, Zucchini, 25.50  
Tomatenwürfel, gehacktes Quorn, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse
- VEGI BOLOGNAISE GRATIN** Hausgemachte Spätzli, 25.50  
Zucchini, gehacktes Quorn, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse

## GRATINO TAFEL

AB 4 PERSONEN – PRO PERSON CHF 52.–  
NUR AM ABEND – IDEAL AUCH FÜR GROSS-ANLÄSSE

Vorspeisen	— Linsensalat mit Rauchlachs an Himbeeressig-Senfsauce
	— Gemüse-Quinoa Salat an Zitrus-Thai-Dressing
	— Hirtensalat
	— Lachstatar mit Schlagrahm
Suppe	— Suppen-Cappuccino
Hauptgang	— 4 verschiedene Gratin-Spezialitäten je nach Saison
Dessert	— Erfrischendes House-Dessert mit Lemon Taste

### ○ GLUTENFREI

- Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.  
Bitte informieren Sie in jedem Fall unser Service-Team!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.  
«Swiss Quality» – Poulet, Kalb, Schwein & Rind aus der Schweiz. Egli aus Estland (MSC Zertifiziert). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Eden Black Tiger Shrimps aus Vietnam. Perlhuhn aus Frankreich.

Restaurant Au Gratin  
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich  
044 221 38 00, [www.newszh.ch](http://www.newszh.ch)

Alle Preise in CHF  
Inkl. 7.7% MwSt.



## ROTWEINE

**HOUSE-WEIN 2014** 6.50 / DL  
**SPEZIALABFÜLLUNG FÜR  
UNSER RESTAURANT** 39.00 / FL

Spanien, Castilla y León

Rebsorten: Tempranillo & Cabernet Sauvignon

Mittelschwer, passt zu: Gratins. Mittelkräftigen Speisen/Saucen.  
Fleisch.

**GOLDKÜSTE 2016** 7.50 / DL  
**AOC ZÜRICHSEE** 45.00 / FL

Schweiz, Zürichsee, Gebr. Kümin

Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet

Leicht, passt zu: Mittelkräftigen Speisen. Gratins. Fleisch. Käse.

**RIPASSO SANTA DOROTEA** 7.50 / DL  
**VALPOLICELLA DOC 2015** 45.00 / FL

Italien, Venetien, Giacomo Montresor

Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara

Mittelschwer, passt zu: Fleisch. Käse. Gratins.  
Mittelkräftigen Speisen/Saucen.

## ROSÉWEIN

**AUTAN ROSÉ 2016** 8.00 / DL  
48.00 / FL

Frankreich, Provence, Aureto

Rebsorten: Grenache, Cinsault

Passt zu: Apéro & leichten Speisen. Lachstatar.  
Pikanten Gerichten. Hellem Fleisch und Fisch.

## WEISSWEINE

**RÄUSCHLING 2016** 8.00 / DL  
Schweiz, Winterthur, Nadine Saxer 48.00 / FL  
Rebsorten: Räuschling

Passt zu: Apéro & leichten Speisen. Lachstatar. Rahmsaucen.

**SAUVIGNON BLANC 2016** 8.50 / DL  
Schweiz, Winterthur, Nadine Saxer 51.00 / FL  
Rebsorten: Sauvignon Blanc

Passt zu: Apéro & leichten Speisen. Lachstatar. Fisch.

**VERDEJO 2016** 6.50 / DL  
Spanien, Rueda DO, Grupo Yllera 39.00 / FL  
Rebsorte: Verdejo

Passt zu: Apéro & leichten Speisen. Lachstatar. Meeresfrüchten.

**LA DÎME CHARDONNAY** 7.00 / DL  
**GENF AOC 2016** 42.00 / FL

Schweiz, Genf, Hammel

Rebsorte: Chardonnay

Passt zu: Apéro & leichten Speisen. Lachstatar. Rahmsaucen.

Liebe Gäste

Wir haben für Sie die Weine als Begleiter für  
unsere Speisen und zum geniessen ausgewählt.