



WOCHEN-HITS

VORSPEISEN

- **NÜSSLI-SALAT** mit gehacktem Ei an französischem Dressing 11.50

VEGETARISCH

MEDITERRANE PENNE — EXPRESS MENU —

23.50

an Tomatensauce mit Zucchini, Blattspinat, roten Zwiebeln, frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen

- **RIZ-CASIMIR** an Currysauce auf Früchtebasis mit Gemüse, garniert mit panierten Bananenstückchen 24.50

FLEISCH & FISCH

MEDITERRANE PENNE MIT CHORIZO — EXPRESS MENU —

25.50

an Tomatensauce mit Zucchini, Blattspinat, roten Zwiebeln, frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen

- **SIEDFLEISCH VOM FEDERSTÜCK IN SEINER BOUILLON** 27.50
mit Wurzelgemüse, Kartoffeln, Meerrettich-Schaum und Senf

KALBS-PICCATA auf Tomatensauce,

31.50

serviert mit Schupfnudeln und Spargel-Broccoli

- **LACHSTRANCHE SAUTIERT AN ROTER THAI-CURRY SAUCE** 27.50
mit Sesamreis und Pak Choi

LUNCH-DESSERT

MINI-VERMICELLE mit Meringue und Rahm — **NUR AM MITTAG** —

5.50

- **GLUTENFREIES BROT Rustico (BACKZEIT 15 MINUTEN) pro Stk.** 2.00

○ 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 Russland (Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada (Zucht). Black Tiger Shrimps aus Vietnam (Zucht). Lachs aus Schottland (Zucht).

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 22 Jahren!

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

ZUM APÉRO HOUSE-DRINK	Jsotta rosso (Schweizer Vermouth), Blutorangensaft und Prosecco	8.00
--------------------------	--	------

SUPPEN UND SALATE

- **SAISON-SUPPE** 9.50
- **TOMATENCRÈME-SUPPE** mit 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
- **CAESAR 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 ERHÄLTICH —** 13.50 / 21.50
mit Schlagrahm und Huusbrot
- **BEEFSTEAK TATAR (70G/140G)** 21.50 / 32.50
mit Cognac, Calvados oder Rübelschnaps, Butter und Toast
mit Portion Regio-Fries (Pommes Frites aus Zürcher Kartoffeln) + 5.00

○ 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 Russland (Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada (Zucht). Black Tiger Shrimps aus Vietnam (Zucht). Lachs aus Schottland (Zucht).

Restaurant Au Gratin
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
044 221 38 00, 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 Russland (Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada (Zucht). Black Tiger Shrimps aus Vietnam (Zucht). Lachs aus Schottland (Zucht).

Restaurant Au Gratin
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
044 221 38 00, 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

- **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
- **EMMENTALER GRATIN — SAISONAL —** 24.50
Rösti-Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Weisswein-Rahm-Sauce, Tomaten-Mascarpone-Sauce, gratiniert mit Käse
- **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
Glutenfreie 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

FISCH GRATIN

- **BLACK TIGER GRATIN** 27.50
Black Tiger 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 Russland (Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada (Zucht). Black Tiger Shrimps aus Vietnam (Zucht). Lachs aus Schottland (Zucht).

Restaurant Au Gratin
Bahnhofplatz 2, 8001 Zürich
044 221 38 00, 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 — 24.50
Glutenfrei Penne, Auberginen, Zucchini, 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
 - Kräuter-Rahm-Sauce
 - + 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 49.50
NUR AM ABEND – IDEAL AUCH FÜR GROSS-ANLÄSSE

- Vorspeise — Zuricos nach Wunsch oder Saison
(Hausgemachte gefüllte Teigtasche im Ofen gebacken - zuricos.ch)
serviert mit einem Salat an House-Dressing garniert
mit Karotten, Radieschen & Gurken
- 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 Russland (Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada (Zucht). Black Tiger Shrimps aus Vietnam (Zucht). Lachs aus Schottland (Zucht).

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

Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7% MwSt.



ROTWEINE

HOUSE-WEIN 2015 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. Kümmin

Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet

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

RIPASSO SUPERIORE 7.90 / DL
VALPOLICELLA DOC 2016 48.00 / FL

Italien, Venetien, Torre d'Orti

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

Schwer, passt zu: Fleisch. Käse. Gratins.
Kräftigen Speisen/Saucen.

ROSÉWEIN

CHÂTEAU DE VULLIERENS 2017 8.00 / DL
Schweiz, La Côte AOC, Bovet-de Mestral 48.00 / FL

Rebsorten: Gamaret, Garanoir

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

WEISSWEINE

SAUVIGNON BLANC 2017 8.50 / DL
Schweiz, Winterthur, Nadine Saxer 51.00 / FL
Rebsorten: Sauvignon Blanc

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

SIMUÉ VERDEJO 2017 6.50 / DL
Spanien, Rueda DO, Vincente Gandia 39.00 / FL
Rebsorte: Verdejo

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

LA DÎME CHARDONNAY 7.00 / DL
GENF AOC 2017 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.