

SPECIAL



BUNTER FITNESS-SALAT mit Ei, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Leinsamen

- MIT TOFU** an frischen Kräutern (ohne Ei =) 26.50
- MIT POULET FILETS** an frischen Kräutern 26.50
- MIT EGLIFILETS** im Bierteig und Sauce Tartar 28.50

LAUWARMER LINSENSALAT mit Mais an Himbeeressig-Senfsauce und Ofengemüse

- MIT TOFU** an frischen Kräutern 27.50
- MIT POULET FILETS** an frischen Kräutern 27.50
- MIT RAUHLACHS — NEU —** 26.50

VEGETARISCH

- ZÜRI-GESCHNETZELTES** mit Tofu an Waldpilz-Sojarahmsauce und Rösti 29.50
- VEGI JÄGER TELLER** Tofu-Geschnetzeltes an Waldpilz-Sojarahmsauce, hausgemachte Mais-Gnocchi mit Birnenstückchen, saftiges Rotkraut und Marroni 29.50

WILD, FLEISCH UND FISCH

- ZÜRI-GESCHNETZELTES** vom Kalb mit Champignons-Rahmsauce und Rösti 37.50
- **CORDON BLEU** vom Kalb (gefüllt mit Käse und Schinken vom Schwein) 37.50
serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce, Regio-Fries aus Zürcher Kartoffeln und Gemüsebouquet — **AUCH GLUTENFREI MÖGLICH** —
- SAFTIGER THONSALAT** parfümiert mit Curry, 23.50
serviert mit Salatbouquet und warmem Basmati-Reis
- WILDHACKBRATEN — UNSER KLASSIKER —** an sämiger Pilz-Rahm-Sauce, 29.50
serviert mit hausgemachten Spätzli, saftigem Rotkraut und Marroni
- JÄGER TELLER** Hirschgeschnetzeltes an sämiger Pilz-Rahm-Sauce, 31.50
hausgemachte Mais-Gnocchi mit Birnenstückchen, saftiges Rotkraut und Marroni

GLUTENFREI

Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.

Vegan

Laktosefrei

Bitte informieren Sie 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 (ASC Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Zander aus Estland (Zucht). Wild aus Deutschland.

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 Newsbar und dem Restaurant Au Gratin, das einzige Gratin Restaurant der Schweiz. Wir lieben und verfeinern unser Gratin-Konzept bereits seit 24 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 Rüebl, Gurken, Tomaten und Radieschen 9.50
- ⊗ ○ LINSENSALAT TIÈDE mit Rauchlachs und Mais an Himbeeressig-Senfauce 12.50
— NUR ALS VORSPEISE ERHÄLTICH —
- CAESAR SALAT
mit Speck, Cherry-Tomaten, Parmesan und Croûtons 11.50 / 21.50
mit Poulet und Speck 16.50 / 28.50

TATAR

- BEEFSTEAK TATAR (70G/140G) 23.50 / 32.50
mit Cognac, Calvados oder Rüeblischnaps, Butter und Toast
mit Portion Regio-Fries (Pommes Frites aus Zürcher Kartoffeln) + 5.00

○ GLUTENFREIES BROT Rustico (BACKZEIT 15 MINUTEN) pro Stk.	2.00
○ GLUTENFREIES BIER «CELIA ORGANIC» 3.3DL	7.50

○ GLUTENFREI

● Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.

✓ Vegan

⊗ Laktosefrei

Bitte informieren Sie 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 (ASC Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Zander aus Estland (Zucht). Wild aus Deutschland.

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 Gewürzen aus aller Welt. Ebenfalls servieren wir Ihnen leichte Gratins ohne Käse und Rahm.

FLEISCH GRATINS

- **EMMENTALER GRATIN — SAISONAL —** 25.50
Rösti-Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Weisswein-Rahm-Sauce, Tomaten-Mascarpone-Sauce, gratiniert mit Emmentaler und Reibkäse
- **LAUCH GRATIN — SAISONAL —** 29.50
Kartoffeln, Lauch, Waadtländer Saucisson, Rahm-Sauce, gratiniert mit Käse
- **AU GRATIN** 26.50
Kartoffeln, Zucchetti, Tomatenwürfel, gehacktes Rindfleisch, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse
- SPECK-SPÄTZLI GRATIN** Hausgemachte Spätzli, Speck, Gemüse, Weisswein-Rahm-Sauce, gratiniert mit Käse 25.50
- BOLOGNAISE GRATIN** Hausgemachte Spätzli Zucchetti, gehacktes Rindfleisch, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse 26.50
- **THAI GRATIN — OHNE KÄSE —** 26.50
Glutenfreie Penne, Pouletbrustwürfel, Auberginen, Zucchetti, Tomatenwürfel, rote Thai-Curry-Sauce mit Kokosnuss-Milch, Quark
- **SRI LANKA GRATIN — MILD, MITTEL ODER SCHARF —** 27.50
Reis, Kartoffeln, Poulet, Gemüse, rassige Sri Lanka Curry-Tomaten-Sauce, gratiniert mit Käse

FISCH GRATIN

- **BARCELONA GRATIN** 29.50
Streifen vom Zander-Filet, Kartoffeln, Auberginen, Zucchetti, Tomatenwürfel, frische Kräuter, Paprika-Rahm-Sauce, gratiniert mit Mozzarella

○ GLUTENFREI

● Möglichkeit von glutenfreier Zubereitung.

✓ Vegan

⊘ Laktosefrei

Bitte informieren Sie 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 (ASC Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Zander aus Estland (Zucht). Wild aus Deutschland.

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

Alle Preise in CHF
Inkl. 7.7% MwSt.



VEGETARISCHE GRATINS

- **MADRID GRATIN — SAISONAL —** 25.50
Kartoffeln, Auberginen, Zucchini, Tomatenwürfel, frische Kräuter, Paprika-Rahm-Sauce, gratiniert mit Mozzarella
- **FRANCE GRATIN** 23.50
Kartoffeln, Tomatenwürfel, Zucchini, Basilikum-Sauce, frische Kräuter, gratiniert mit Mozzarella
- **VEGI THAI GRATIN — OHNE KÄSE —** (ohne Quark = ) 24.50
Glutenfrei Penne, Auberginen, Zucchini, Tomatenwürfel, rote Thai-Curry-Sauce mit Kokosnuss-Milch, Quark
-  ○ **GEMÜSE QUINOA GRATIN** 26.50
an roter Thai-Curry-Sauce mit Kokosnuss-Milch garniert mit frischen Kräutern, Sonnenblumen- und Kürbiskernen
- **VEGI AU GRATIN** 26.50
Kartoffeln, Zucchini, Tomatenwürfel, gehacktes Quorn, Rahm, frische Kräuter, gratiniert mit Käse

GRATINO TAFEL - NUR AUF VORBESTELLUNG

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.

 Vegan

 Laktosefrei

Bitte informieren Sie 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 (ASC Zucht). Rauchlachs aus Norwegen & Kanada. Zander aus Estland (Zucht). Wild aus Deutschland.

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 2016 7.00 / DL
**SPEZIALABFÜLLUNG FÜR
UNSER RESTAURANT** 45.00 / FL

Spanien, Castilla y León

Rebsorten: Tempranillo & Cabernet Sauvignon

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

GOLDKÜSTE 2017 7.50 / DL
AOC ZÜRICHSEE 47.00 / FL

Schweiz, Zürichsee, Gebr. Kümmin

Rebsorten: Pinot Noir, Cabernet

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

RIPASSO SUPERIORE 7.90 / DL
VALPOLICELLA DOC 2018 48.00 / FL

Italien, Venetien, Torre d'Orti

Rebsorten: Corvina, Corvinone, Rondinella

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

RIBERA DEL DUERO DO 2014 8.50 / DL
LECCO RESERVA 59.50 / FL

Spanien, Ribera del Duero,

Bodegas Resalte de Penafiel

Rebsorte: Tempranillo

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

WEISSWEINE

SAUVIGNON BLANC 2019 8.50 / DL
ROSENBERG, AOC ZÜRICHSEE 51.00 / FL

Schweiz, Feldbach, Familie Messner

Rebsorten: Sauvignon Blanc

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

SIMUÉ VERDEJO 2018 7.00 / DL
Spanien, Rueda DO, Vincente Gandia 45.00 / FL

Rebsorte: Verdejo

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

LA DÎME CHARDONNAY 7.90 / DL
GENF AOC 2018 48.00 / FL

Schweiz, Genf, Hammel

Rebsorte: Chardonnay

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

ROSÉWEIN

CHÂTEAU DE VULLIERENS 2018 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.

Liebe Gäste

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