

# **ATELIER BAR**

**TALACKER 16 / BÄRENGASSE**

**CH – 8001 ZÜRICH**

# SPEISEKARTE

## ATELIER SANDWICHES

UNSERE KLASSIKER MIT IMHOLZ‘ LEPINJE- ODER CRUSTABRÖTLI

	1/2	1/1
<b>ROASTBEEF „OJO DE AGUA“</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
<b>BUUREHAMME</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>SALAMI MEETS CHORIZO</b>	<b>8</b>	<b>13</b>
<b>MORTADELLA &amp; ANTIPASTI</b>	<b>9</b>	<b>14</b>
<b>KÄSE-DUETT</b>	<b>8</b>	<b>12</b>
<b>CAPRESE</b>	<b>7</b>	<b>12</b>

„ES HÄT, SOLANG’S HÄT...“

**SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE IHR EIGENES  
SANDWICH AUS DEM AKTUELLEN  
FLEISCH- UND KÄSEANGEBOT ZUSAMMENSTELLEN.**

# ATELIER PLÄTTLI

NACH IHRER WAHL ZUSAMMENGESTELLT - ODER LASSEN SIE SICH  
ÜBERRASCHEN

SERVIERT MIT EINEM BÜRLIBROT

PORTION KÄSE 6

PORTION FLEISCH 8

## KÄSE SPEZIALITÄTEN VON JUMI, BERNER OBERLAND

ALISIA VICTORIA	kuh/hart	MITTELSALZIG, LEICHT BUTTRIG
SPAHN	kuh/hart	WÜRZIG, ERFRISCHEND PIKANT
APPENBERGER MUTSCHLI	kuh/halbhart	SÜSSLICH, CREMIG, RAHMIG
SUMMERHIMU	kuh/schimmel	CREMIG, LEICHT GERÖSTET
LA BOUSE	kuh/weich	CREMIG, ZART SCHMELZEND
HANF-MUTSCHLI	kuh/halbart	LEICHT RAHMIG, WÜRZIGE NOTE
PARMESAN	kuh/hart	GRANA PADANO

## FLEISCH & WURSTWAREN

BUUREHAMME	CH
LIMMATTALER MOSTBRÖCKLI	CH
TESSINER COPPA	CH
ROHSCHINKEN	CH
SALAMI NEGRONI	ITA
CHORIZO	ESP
MORTADELLA	ITA
BÜNDNERFLEISCH	CH

# ATELIER

## SUPPEN, SALATE & SPECIALS

<b>Parmesan Trüffelsuppe</b>	14.00
<b>Karotten- Ingwersuppe</b>	
nature	10.00
mit Speck	12.00
<b>Chefsalat</b>	
gemischte Blattsalate mit Buurehamme, Ei und Alisia Victoria-Käse, an einem Hausdressing	22.00
<b>Mozzarella di bufala</b>	
mit Cherrytomaten, Pesto und Olivenöl	20.00
<b>Caesar Salad</b>	
Lattich mit Parmesan und Croûtons an einem Caesar Dressing	18.00
mit Speck	25.00
<b>Herbstsalat</b>	
gemischte Blattsalate mit mariniertem Apfel, Rotkohl und Baumnüssen	18.00
<b>Davoser Salsiz „Familie Kühnis“</b>	
serviert mit Bürlibrot	14.00
<b>Roastbeefsteller „Ojo de Agua“</b>	
serviert mit Sauce Tartare	34.00

# TATAR

SERVIERT MIT EINEM BÜRLIBROT

	1/2 Port	1 Port
<b>Tatar klassisch</b>		
Rindstatar von der Huft (ARG)	25.00	34.00
<b>Tatar „Atelier“</b>		
mit Kürbiskernöl	27.00	36.00
<b>Lachstatar</b>		
mit Gurke und Sauerrahm	26.00	35.00

## FLAMMKUCHEN & CROQUE MONSIEUR

<b>Atelier Croque</b>	
Buurehamme und Appenberger Käse	14.00
<b>Klassischer Flammkuchen</b>	
Sauerrahm, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken	12.00
<b>Atelier Flammkuchen</b>	
Sauerrahm, Zwiebeln, Coppa und Rucola	13.00
<b>Vegi Flammkuchen</b>	
Sauerrahm, Zwiebeln, Champignons und Rosmarin	11.00
<b>Speck Flammkuchen</b>	
geräucherter Speck, Sauerrahm und Champignons	16.00
<b>Pikanter Flammkuchen</b>	
scharfe Salami, Sauerrahm und rote Chilis	14.00

# DESSERT

<b>Schokoladenkuchen</b>	1 Port
dazu Schlagrahm	7.00
<b>American Cheesecake</b>	
mit Kirschkompott	9.00

## FRAGEN SIE NACH UNSEREN GLACÉS & SORBETS

### UNSERE PARTNER

Rindfleisch	„Ojo de Agua“, Argentinien
Kalbfleisch / Rindfleisch	Metzgerei Angst, Zürich
Fleischspezialitäten	Metzgerei Angst, Zürich
Käse	Jumi, Berner Oberland
Milchprodukte	Aleardi, Zürich
Brot	Imholz Bäckerei, Zürich

### HERKUNFT DER PRODUKTE

Rindfleisch	Argentinien, Uruguay, Australien (kann mit Hormonen angereichert sein)
Kalbfleisch	Schweiz
Geflügel (Poulet)	Schweiz
Lamm	Australien
Schwein	Schweiz