



**swiss tradition
urban style**



Herkunft Käse: regionale Qualitätskäsereien in Zürich, Bern, Thurgau & Wallis - Herkunft Fleisch: Schweiz

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alle Preise inklusive MwSt, exklusive Trinkgeld

WIR ♥ KÄSE

Wenn die Milch am Morgen nicht warm geliefert wird, schickt **Christa Egli** die Bauern wieder nach Hause. In jeder Phase der Käseherstellung fliesst ihr Herzblut und ihre Expertise in unser, sehr wahrscheinlich, bestes Trüffelraclette der Welt ein.

Im Gras und Hügelland des Zürcher Oberlandes liegt seit mehr als 100 Jahren die Wildberg Käserei. Angeführt von **Roland Rüegg** und getrieben von der Passion und Kreativität von **Jonathan Studer** entstehen immer wieder neue, innovative Raclettesorten. Wie zum Beispiel unser Weisswein- und Rotweinraclette.

Koni Schuppli produziert in einer kleinen, schlichten Käserei im Zürcher Oberland. Es ist sein Ansporn durch «Handgeschöpftes» das alte und das traditionelle «Geissenmilch Käserhandwerk» weiter zu pflegen, um feine Käsespezialitäten herzustellen. Zum Glück auch unser beliebtes Geissenraclette.

ZUM START

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES KNOBLAUCH BROT	CHF	7.50
FRISCHER MARKTSALAT IM GLAS	CHF	9.50
TRADITIONELLER BÜNDNER SALSIZ	CHF	12.90
BRUSCHETTA MIT MILDEN RACLETTE KÄSE	CHF	12.50
TAGESSUPPE	CHF	9.50

APERITIF

PROSECCO	CHF	9.00
APEROL SPRITZ	CHF	12.90
LIMONCELLO SPRITZ	CHF	12.90
GESPRITZTER WEISSER (SÜSS / SAUER)	CHF	7.50
HUGO	CHF	12.90
NEGRONI	CHF	15.90
NEGRONI SBAGLIATO	CHF	14.90

VIRGIN DRINKS 0%

APEROL SPRITZ	CHF	12.90
GIN TONIC	CHF	13.90
RUM COLA	CHF	13.90

LONGDRINKS

		4cl
TURICUM LONDON DRY GIN MIT TONIC	CHF	15.80
TURICUM PREMIUM VODKA MIT TONIC	CHF	15.80
TURICUM MASTER BLEND RUM MIT COLA	CHF	15.80
ESPRESSO MARTINI	CHF	15.80

GETRÄNKE

BIER

	3 dl	5 dl
ZÜRCHER HÜRLIMANN LAGER	CHF 5.50	CHF 7.50
PANACHÉ	CHF 5.50	CHF 7.50
WALLISER ZWICKELBIER	CHF 6.50	CHF 8.50
FELDSCHLÖSSCHEN NON-ALCOHOLIC (3.3 dl)	CHF 5.00	

CIDER

SWIZZLY SWISS CIDER 5 %	CHF 6.50	
MÖHL APFELWEIN TRÜEB BÜGEL 4%		CHF 7.50
MÖHL APFELWEIN BÜGEL alkoholfrei		CHF 7.00

MINERAL

HAUSGEMACHTER EISTEE	CHF 5.00	
COCA COLA / COLA ZERO		CHF 5.00
APFELSCHORLE		CHF 5.00
RIVELLA rot		CHF 5.00
ELMER CITRO		CHF 5.00
SINALCO		CHF 5.00

	5 dl	10 dl
WASSER MIT	CHF 4.50	CHF 8.00
WASSER OHNE	CHF 4.00	CHF 7.00

WÄHLE DEIN RACLETTE KÄSE

1

MINDESTENS zwei

je 80g, mit Silberzwiebeln & Cornichons

NATURE	CHF	8.90	ROTWEIN	CHF	10.90
RAUCH	CHF	9.90	BLAUSCHIMMEL	CHF	12.90
KNOBLAUCH	CHF	9.90	GEISS	CHF	13.90
CHILI	CHF	10.90	SCHAF	CHF	13.90
WEISSWEIN	CHF	10.90	TRÜFFEL	CHF	15.90

2

WÄHLE DEINE BEILAGE

KARTOFFELN	CHF	1.00	SPECK	CHF	5.00
BROT	CHF	1.00	SPIEGELEI	CHF	3.00
STAMPF	CHF	2.00	WÜRSTLI	CHF	6.00

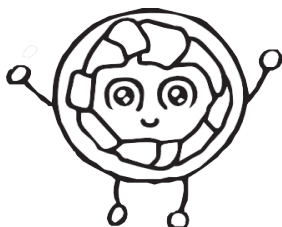
3

WÄHLE DEINE EXTRAS

RACLETTE à Discrétion

inkl. Beilagen

CHF 39.90



FÜR DIE KLEINEN

KEN (RACLETTE MIT STAMPF)	CHF	10.50
BARBIE (RACLETTE MIT BROT)	CHF	9.50

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.

RACLETTE MENUS

Alle Menus inkl. Kartoffeln, Silberzwiebeln und Cornichons

DEGUSTATION

HEIDA

Weisswein (1dl)

CHNOBLIBROT

WEISSWEIN & NATUR RACLETTE

Das «milde» Raclette der Käserei Strähl
und das Weisswein Raclette vom Wildberg

CHF 29.90

SCHARF

MONDIEU MONDIEU

Chasselas Weisswein (1dl)

TAGESSUPPE

CHILI RACLETTE

Das «scharfe» von der Käserei Strähl in
Siegershausen

CHF 34.90

TRADITION

MONDIEU MONDIEU

Chasselas Weisswein (1dl)

MARKTSALAT

ROHMILCH RACLETTE

von Willi Schmid der ungekrönte
König der Käser

CHF 39.90

GOURMET

HEIDA

Weisswein (1dl)

TRADITIONELLER BÜNDNER SALSIZ

TRÜFFEL RACLETTE von Christa Egli
von Christa Egli dem Star
der Jungkäsern

CHF 49.90

EXTRAS

SPECK

CHF 5.00

SPIEGELEI

CHF 3.00

WÜSTLI

CHF 6.00

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.

UNSERE FAVORITEN

RACLETTE KLASSIKER (160g)

mit Cornichons & Silberzwiebeln

HEIDI

Milder Nature-Käse aus Siegershausen Thurgau mit Kartoffeln

CHF 18.90

PETER

Weisswein-Käse aus der Wildbach Käserei Züri-Oberland mit Brotwürfel

CHF 20.90

KLARA

1/2 Peter & 1/2 Heidi

CHF 19.90

WILLI

Rohmilchkäse von Käsemeister Willi Schmid aus Toggenburg mit Kartoffeln

CHF 23.90

DELUXE

Trüffel-Käse Christa Egli aus Girenbad Züri Oberland mit Kartoffeln
(mit Ei + CHF 3.-)

CHF 29.90

EXTRAS

SPECK

CHF 5.00

SPIEGELEI

CHF 3.00

WÜSTLI

CHF 6.00

FLAMMKUCHEN

ORIGINAL FLAMMKUCHEN

Crème fraîche, Zwiebeln & Speck

CHF 21.90

VEGI FLAMM

Crème fraîche, Zwiebeln, Champignons, Peperoni, Rucola & Raclettekäse

CHF 23.90

BÄRGLER PIZZA

Crème fraîche, Zwiebeln, Raclettekäse & Urner Landrauschschinken

CHF 24.90

PARMA

Crème fraîche, Raclettekäse, Prosciutto di Parma, Rucola & Parmesan

CHF 25.90

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Gericht bestellt werden muss.

WEIN

SPRUDEL

Nudo - Prosecco Extra dry DOC

Glera, | Veneto, IT

	10cl	50cl	75cl
CHF	9.00	CHF 45.00	CHF 63.00

WEISS

Raclette Factory Hauswein „Mondieu Mondieu

Chasselas, Viognier, Müller-Thurgau | Genf, CH 2023

CHF	7.00	CHF 35.00	CHF 49.00
-----	------	-----------	-----------

Heida AOC

Savignon Blanc | Wallis, CH 2024

CHF	8.00	CHF 40.00	CHF 59.00
-----	------	-----------	-----------

Regula Cuvée AOC

Riesling, Cabernet, Vidal, Scheurebe | Zürich, CH 2023

CHF	8.50	CHF 42.00	CHF 59.00
-----	------	-----------	-----------

“Rufus” Aoc

Sauvignon Blanc | Zürich, CH 2023

CHF	9.00	CHF 45.00	CHF 67.00
-----	------	-----------	-----------

“Strix” AOC

Chardonnay | Zürich, CH 2022

CHF	9.00	CHF 45.00	CHF 67.00
-----	------	-----------	-----------

ROT

Cuvée 1 Rosso

Merlot | Tessin, CH 2021

CHF	8.50	CHF 42.50	CHF 59.00
-----	------	-----------	-----------

Felix

Pinot Noir, Diolinoir, Garanoir | Zürich, CH 2023

CHF	9.00	CHF 45.00	CHF 63.00
-----	------	-----------	-----------

Cornalin AOC

Cornalin | Wallis, CH 2022

CHF	9.00	CHF 45.00	CHF 69.00
-----	------	-----------	-----------

SanZeno Riserva DOC

Merlot | Tessin, CH 2021

CHF	10.0	CHF 50.00	CHF 77.00
-----	------	-----------	-----------

ROSE

Assemblage Rosé

Garanoir, Pinot Noir | Genf, CH 2023

CHF	8.00	CHF 40.00	CHF 59.00
-----	------	-----------	-----------

Exuperiantus

Pinot Noir | Zürich, CH 2023

CHF	9.00	CHF 45.00	CHF 63.00
-----	------	-----------	-----------

DESSERT

ZITRONEN SORBET mit Vodka & Limoncello (4cl)	CHF	15.00
LAUWARMES SCHOGGICHÜEHLI mit Crumble und Vanille Glace (15MIN)	CHF	14.00
EMMENTALER MERINGUE mit Crème Double	CHF	14.00
AFFOGATO Vanille Glace im Espresso ertränkt	CHF	8.50

KAFFEE

ESPRESSO	CHF	4.50	KAFFEE CRÈME	CHF	4.90
ESPRESSO MACCHIATO	CHF	5.00	HEISSI SCHOGGI	CHF	5.50
DOUBLE ESPRESSO	CHF	5.50	CAPPUCCINO	CHF	5.50

TEE

KRÄUTER TEE	CHF	5.00	SCHWARZ TEE	CHF	5.00
GRÜN TEE	CHF	5.00	INGWER ZITRONEN TEE	CHF	5.00
PFEFFERMIN	CHF	5.00	FRÜCHTE TEE	CHF	5.00

SCHNÄPS (2cl)

APPENZELLER	CHF	6.00	ALTI ZWÄTSCGÄ	CHF	7.50
HEUSCHNAPS	CHF	6.00	ALTI BIRÄ	CHF	7.50
GRAPPA	CHF	7.50	KIRSCH	CHF	7.50

HEISSES MIT SCHUSS

ZWETSCHGÄ LUZ	CHF	6.00	HOLDRIO	CHF	7.50
CHRÜTER LUZ	CHF	6.00	CORRETTO GRAPPA	CHF	7.50

WIR ♥ KÄSE



Willi Schmid ist ein faszinierender Mensch. Er ist nicht nur mit Kühen, sondern auch mit der Milch per Du und weiss haargenau, welche Wiese genügend Sonne für die aromatischen Blumen vom Himmel geschickt bekommt, auf welcher Alp besonders viel Klee wächst und in welchem schattigen Tobel die Wildkräuter wachsen, die unserem WILLI Rohmilchraclette das „besondere Etwas“ verleihen.



Wir sind die Familie **Familie Camenzind** aus Schalchen im Kanton Zürich. Seit 1990 leben wir unsere Liebe zum Käse mit viel Leidenschaft und Hingabe aus und kreieren für die Raclette Factory den „blauen Schalk“, unser Blauschimmel Raclette!

Herkunft und Geschichte vom Raclette Käse

Um neue Kraft zu schöpfen, assen die Hirten der Urschweiz bereits im 12. Jahrhundert in gemütlicher Runde ein Raclette. Dazu setzten sie einen halben Käselaib der Glut des Feuers aus. Sobald der Käse zu schmelzen begann, schabten sie eine Scheibe ab und strichen sie auf ein Stück Brot. Im Wallis taucht die erste Erwähnung dieser Art der Käsezubereitung erst im Jahre 1574 auf und auch Johanna Spyri deutete in ihrem 1879 erschienen Buch "Heidi" mit dem "Käsebraten am Spiess" auf das Raclette hin. Aber erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde „Raclette“ einer breiten Öffentlichkeit bekannt. Anlässlich einer kantonalen Weinausstellung von 1909 wurde aus „Bratkäse“ „Raclette“. Raclette leitet sich vom französischen Wort „racler“, zu Deutsch schaben ab und entspricht der immer noch typischen Zubereitungsart.

Heute ist Raclette der beliebteste Schweizer Käse mit einer einzigartigen, unerreichten Schmelzbarkeit und einem abgerundeten Aroma. Die Herstellung von Raclettekäse ist in der Schweiz zu einer Kultur geworden, bei dem es viel Wissen, Können und Berufsstolz braucht. Mit grossem handwerklichem Geschick wird jeder Leib bis zur vollen Reife mit viel Liebe gehegt und gepflegt.

Raclette Käse ist gesund und enthält kein Gluten oder Laktose und ist reich an hochwertigem Eiweiss, essentiellen Aminosäuren sowie Calcium und Phosphor. Zudem stellt er eine gute Quelle für die Vitamine A, D, B2 und B12 dar. Echter Schweizer Raclette Käse reift zwischen 3 und 6 Monaten.

Ich bürgе persönlich für die Herkunft Schweiz und eine einwandfreie, hohe Qualität zu fairen Preisen.

En Gute!
Ihr Gastgeber

Rolf Suter