


Menu

24.08.2020-28.08.2020

Der Chef empfiehlt

ALS LUNCHMENÜ MIT SALAT/SUPPE UND ESPRESSO/KAFFEE FÜR 26.00
AS LUNCH MENU WITH SALAD/SOUP AND ESPRESSO/COFFEE FOR

Kichererbsensuppe  V 9.00
Orientalische Gewürze
Chick pea soup
Oriental spices

Tagliolini della casa  V 16.50
Cherry Tomaten | Knoblauch | Chili | Rucola | Parmesan
Tagliolini della casa
Cherry tomatoes | garlic | chili | rocket | parmesan cheese

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen  V 22.00/26.00
Bohnenkraut | Tomatenwürfel
Ravioli filled with chantarelles
Savory | tomato cubes


Riesencrevetten mediterrane Art 25.00
Tomate | Zwiebel | Olive | Kapern | Beilage nach Wahl
Giant Prawns Mediterranean Style
Tomato | onions | olives | capers | side dish of your choice

Kalbsgeschnetzeltes 28.00
Kräuterrahmsauce | Beilage nach Wahl
Sliced Veal
Cream sauce with herbs | side dish of your choice

Acasa Classics

Gemischter Salat  V 9.00
Hausgemachtem Dressing
Mixed salad | homemade dressing


Thunfisch-Avocado Tatar V 21.00
Mango-Limetten-Creme | Salatbouquet
Tuna avocado tatar | mango lime cream | salad

Caesar Salat  V 16.00/19.00
Parmesan | Croûtons
Parmesan | croutons
Pouletbrust | Kalbsspeck (CH) 22.00/28.00
chicken breast | veal bacon

Rindstatar (CH) 70g/140g V 25.00/33.00
Salatbouquet | Toast | Kapern
Beef tatar | salad | toast | capers

Acasa Burger 30.00
Röstzwiebeln | Raclettekäse | Speck | Tomaten |
BBQ Sauce | Country Fries
Fried onions | raclette cheese | bacon | tomato |
BBQ sauce | country fries

Beyond Meat Veggie Burger  29.50
Salat | Tomaten | Gurken | grillierter
Peperoni | BBQ Sauce | Country Fries
Salad | tomatoes | pickles | grilled peppers |
BBQ sauce | country fries

 = Vegetarisch, V = Vorspeise
Bei allfälligen Allergien oder Unverträglichkeiten wende dich bitte an das Servicepersonal.

Preise in CHF, inkl. MwSt 7.7%
Schwein, Rind, Kalb, Poulet: Schweiz
Thunfisch und Riesencrevetten: FAO 71

Beefer

Zartes Fleisch, bei 800°C gegrillt für den ultimativen Geschmack!
Wählen Sie zwischen Rare - Medium rare - Medium - Medium done
Tender meat, grilled at 800°C for the ultimate taste!
Choose between rare - medium rare - medium - medium done

Schweizer Rib Eye Steak 250 g 49.00
Aus dem mittleren Rippenstück geschnitten, kräftig im Geschmack
mit einer starken Marmorierung, serviert mit einer hausgemachten
Sauce deiner Wahl / Cut from the middle rib eye, strong in taste with
a very high marbling, served with a homemade sauce of your choice

SUMMER SPECIAL Beefer Salat Teller

Gemischter Acasa Salat mit Tagliata nach Wahl:
Mixed Acasa salad with tagliata of your choice:
Fisch der Woche / fish of the week 28.00
Pouletbrust / chicken breast 28.00
Swiss Rib Eye Steak 250 g 49.00

Beilagen / Side Dishes

Rosmarinkartoffeln / Rosemary potatoes
Country Fries
Ofengemüse / Oven baked vegetables
Spinat / Spinach
Salat - grün oder gemischt / Green or mixed salad pro Portion 6.00

Grüne Pfeffer Sauce / Green pepper sauce
Barbecue-Sauce (vegan & lactose-free)
Kräuterbutter Café de Paris / Herb butter pro Portion 3.00

Desserts

Halbgefrorenes Zitronen-Crumble mit Waldbeeren 8.50
Lemon crumble semi-freddo with forest berries

Pavlova mit frischen Früchten und Vanilleglace 12.00
Pavlova with fresh fruit and vanilla ice cream

Glacé verschiedene Sorten, Preis pro Kugel 3.50
Different kinds of ice cream, price per scoop

Weinempfehlung

Weisswein	1dl	Flasche
Schiefer Riesling Villa Huesgen, 2017, DE	8.50	45.00
Verdejo Pariente Verdejo Rueda, Jose pariente 2017, ES	9.00	56.00
Rotwein		
Vertente Duoro Tinta Amarela, Touriga Franca 45 Niepoort Vinhos, DOC 2014, PT	8.50	45.00
Château Peyrat Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Haut Médoc, Bordeaux, 2009, FR	9.50	59.00

Wir haben noch weitere feine Tropfen in
unserem Weinkeller und beraten dich gern.

acasa
SUITES ZÜRICH