

k2 | **Maag
Bar
Bistro**

SPEISEKARTE



Die Reminiszenz an die Fabrikzeit

Max Maag (1883-1960), ein innovativer Maschineningenieur und Orgelbauer, übernahm 1913 in Zürich West die Hallen der liquidierten Automobilfabrik «Safir» und gründete die Max Maag Zahnradfabrik (später Maag-Zahnräder AG).

Die Maag gehörte weltweit zu den führenden Anbietern von Getrieben für Gasturbinen, Kompressoren, Schiffe sowie Zementfabriken. Im heutigen Bistro k2 war zu Industriezeiten eine Schweisserei untergebracht. Die gute Konjunktur während des ersten Weltkrieges liess die Firma mit anfänglich 24 Angestellten zu einem Grossunternehmen mit bis zu 1500 Arbeitern wachsen.

In der eigenen Fabrikantenne "Maagusta" (heute steht an diesem Ort das Gebäude von Ernst & Young) gab es zum Wochenabschluss am Freitag als Highlight jeweils das MAAG-Schnitzel. Dieses erreichte wegen seiner Grösse und seines Geschmacks auch bei externen Besuchern Kultstatus.

Heute, über 100 Jahre später, lassen wir in unserem Bistro k2, wo einst getüftelt, gedreht, gebohrt, gegossen, geschliffen und montiert wurde, die Fabrikzeit mit dem MAAG-Schnitzel wieder aufleben.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Chef de Service

Giorgos Koutsopoulos Bärtschi

Chef de Cuisine

Luigi Licchelli



Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.

Viva 
FRIDA KAHLO
I M M E R S I V E E X P E R I E N C E

FRIDA KAHLO SPECIAL

APÉRO

Variation von Nachos  10.50
Dreierlei Dip (Guacamole, Kidneybohnen, Tomatensalsa)

VORSPEISEN

Suppe «Mexicana»  9.50
Tomaten, Mais, Lauch, Champignons, Chili und Tortilla-Chips

Frida Kahlo Salat  18.50
Quinoa, Schwarze Bohnen, Corn Ribs, Federkohl, Avocado, Datterino Tomaten, Gurke

HAUPTGANG

Chili con Carne 24.50
Rindshackfleisch, Tomaten, Rote Bohnen, Chili, Koriander, Reis

Picadillo de Pollo 26.50
Klein zerzupftes Hähnchen in herzhaft-süßer Tomatensauce mit Reis

Gebackene Kochbanane aus dem Ofen  18.50
mit Mole, Reis, Tomatillo-Chutney
(Hochzeitsgericht Frida Kahlo & Diego Riviera)

 vegan
 vegetarisch

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.

TATAR

	130 gr. / 180 gr.
Beefsteak Tatar (Valle Maggia Pfeffer, Sale de Ibiza, Piment d'Espelette)	23.00 / 32.00
Tuna Tatar (Wasabi, schwarzer Sesam, Gurke, Limetten, Avocado, Meersalz)	26.00 / 36.00
Quinoa Tatar (Quinoa, Randen, Couscous-Perlen, Zitonenpfeffer) ✨	20.50 / 28.00

Dreierlei Tatar auf der Etagere, 210 gr. 36.00
Tatar vom Rind, Tuna, Quinoa Tatar

dazu reichen wir Röstbrot, Toastbrot,
hausgemachte Mixed Pickles im Weckglas und Butter

... verfeinern Sie Ihr Tatar mit

Cognac Martell VS (2cl)	3.50
Scapa Single Malt the Orcadian Glansa (2cl)	5.00

BEILAGEN

Country Fries ✨	6.50
Süßkartoffel Fries ✨	6.50
Onion Cuts (frittierte Zwiebelblätter im Teig) ✨	6.50

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Gerstensuppe «Bündner Art»	10.50
Rollgerste, getrocknete Tomaten, Lauch, Karotten, Bündner Fleisch Spiess, Röstbrot	
Duo von der Kichererbse 	15.50
Randen Falafel, Thymian-Zitronen Hummus, Orangenfilets, Pinsasticks, Jogurt	
MAAG Poke Bowl 	29.50
Jasmin Reis, Mango, Edamame, Rotkohl, Karotten, Orangenfilets, mariniertem Tuna, Sprossen, Sesam-Teriyaki Dressing	

PINSAS

Die Pinsa wird nicht ausgerollt oder in der Luft geformt, sondern erhält ihre Form durch Ausdrücken. Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, was ihn aussen leicht und knusprig und innen weich werden lässt. Durch die lange Gehzeit (weit über 24 Stunden, bis zu 120 Stunden) ist die Pinsa leicht verdaulich.

Pinsa Prosciutto Crudo	26.50
Tomatensugo, Rohschinken, Mozzarella, Burrata, Rucola	
Pinsa Ticino	25.00
Tomatensugo, Mozzarella, Luganighe, Valle Maggia Pfeffer, Rucola	
Pinsa al Verdura 	21.50
Basilikum Pesto, rauchiger Mozzarella, Aubergine, Zucchetti, Peperoni, frischer Oregano	

SCHNITZEL & BURGER

MAAG Klassiker	29.50
Paniertes MAAG-Schweinsschnitzel vom CH Schweinsrücken (250gr Butterfly-Cut), Preiselbeerkompott, Zitrone	
Original MAAG-Schnitzel vom Weidekalb	39.00
220gr Kalbsbäggli, Preiselbeerkompott, Zitrone, Gurkensalat	
The Swiss Prime Cheeseburger	26.50
120gr Rinds Burger, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomatensalsa, Gurken Pickles, Estragon Mayo, Brioche-Bun	
Upgrade zum Extra Swiss Prime Cheeseburger	8.50
zusätzlich 120gr Rindspatty und doppelte Portion Cheddar	
The Other Side Cheeseburger 	24.50
130gr Kichererbsen Burger, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomatensalsa, Gurken Pickles, Estragon Mayo, Brioche-Bun	

Dazu servieren wir Country Fries oder gemischter Salat

PASTA, FISCH & FLEISCH

Ravioli mit saisonaler Füllung 	26.50
Basilikum-Butter, konfierte Cherry-Tomaten Burrata, geröstete Baumnüsse	
Pasta di Mare	32.50
Schwarze Pasta mit Black Tiger Krevetten, Weisswein, grillierte Zucchini, Orangenfilets, Kerbel	
Geschnetzeltes vom Weidekalb «Zürcher Art»	44.50
Röstipastetli, Waldpilze, Mandel-Broccoli	

DESSERTS

Apfel-Tarte Vanilleglace mit salzigem Karamell	16.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen (glutenfrei) Tonkabohnensauce, Waldbeerkompott	12.50
Variation Dai Glace Pralinen Orangensalat mit Limoncello	15.50

LIEFERANTEN & PRODUKTE

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte aus regionaler und nachhaltiger Haltung. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von uns persönlich bekannten Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und welchen wir unser volles Vertrauen schenken können. Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte vorzugsweise aus der Schweiz.

Gemüse und Salate von Marinello, Zürich

1918 eröffnete Tiziano Marinello's Urgrossmutter Assunta ihr erstes Lädli an der Weststrasse in Zürich. Zwei Söhne stiegen in ihre Fusstapfen. Giuseppe (Nino) Marinello begann 1934 an der Schaffhauserstrasse mit dem Früchte- & Gemüsegrosshandel, indem er Bäckereien belieferte. Die Marinello + Co AG führt Tiziano Marinello heute aktiv und engagiert in vierter Generation. Er beliefert die Gastronomie mit Früchten, Gemüse und weiteren Frischprodukten.

Pasta von Pasta Freunde

Da wir grossen Wert auf die Qualität der angebotenen Produkte legen, kommt ein Grossteil unserer gefüllten Pasta aus der Produktionsküche der „Commercio Picadilly AG“ am Central. Nach alter Tradition werden die verschiedensten Pasta Sorten wie früher von Hand hergestellt. Auf unserer Karte finden Sie die saisonal wechselnden „Cappelletti“. Das Tempo mit dem unsere Pasta-Spezialisten den dünnen Teig belegen und formen ist unglaublich. Über Geschmack lässt sich bekanntlich Streiten, aber über die Qualität Ihrer Pasta nicht.

Fleischdeklaration

Weidekalb	Schweiz
Prime Beef	Schweiz
Schwein	Schweiz
Heilbutt	Nordatlantik
Kaninchen	Schweiz

** kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern (z.B. Antibiotika) erzeugt worden sein.

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.

Unsere Service Mitarbeitende informieren Sie gerne über Allergene in den Speisen.



Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.