



TURBINENBRÄU

RESTAURANT & BAR

KONTAKT: 043 311 57 67
restaurant-turbinenbraeu.ch
IG/FB @turbinenbraeuzh

BEWERTE UNS
JETZT AUF GOOGLE!



INFOS

Alle unsere Gerichte werden frisch und mit viel Liebe zubereitet. Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an unser hilfsbereites Personal.

(V) Vegetarisch
(VG) Vegan

Rind: CH
Schwein: CH
Poulet: CH
Fisch: NRW
Brot: CH

Alle Preise in CHF
und inkl. 8,1% MwSt.

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM
UND FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

LOADED FRIES

mit Cheddar Cheese & Jalapeños (V)	11/15
mit Texas Cheddar Cheese, Bacon Jam, Jalapeños & Pulled Pork	23
mit California Cheddar Cheese, Guacamole & Pulled Chicken	24
Berlin-Style mit Curry Wurst	21

PINSA (SHARE ME!)

MISS ITALY (V) Fior di Latte, Cherrytomaten & Basilikumpesto	25
GARDEN EDEN (VG) Marktfrisches Grillgemüse mit Sugo	23
SPANISH HEAT Chorizo, Sugo, Peperoni, Knoblauch, Sauerrahm	26
JETSETTER Limmattaler-Rohschinken, Mascarpone & schwarzer Trüffel	28

DESSERTS

COLD BREW Eiskaffee verfeinert mit Vanilleglace	9
CHOCOLATE DELIGHT Schoggi-Soufflé mit Sauerrahmglace	10
MILKSHAKE Erdbeere, Vanille oder Schokolade	12
ICE CREAM SCOOP verschiedene Glacesorten, frag den Staff	5

SPARE RIBS MONDAY



Starte richtig
in die neue
Woche und
geniesse Spare
Ribs mit Fries
à discrétion
für 49.-CHF
pro Person

STARTERS

MIXED SALAD (V/VG) Blattsalat, mit Karotten- Paprikastreifen & Croûtons an Hausdressing	14
TICINO GARLIC BREAD (V) Knoblauchbrot mit Käse überbacken	8
BREW HOUSE TARTARE mit roten Zwiebeln, Kapernäpfeln & Salziger Butter	22/32
BREW HOUSE VEGI TARTARE (VG) mit Meerrettichstreifen, gepickelten Senfkörnern & Kapernäpfeln	19/29
CAESAR SALAD (V) Lattich mit Poulet, Speck, Parmesanspähne & Croûtons	18/26

MAINS

CLASSIC VIENNA CUT Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren	39
SMASHED BEEF BURGER im Brioche Bun mit Cheddar-Cheese, roten Zwiebeln Coleslaw	70g 24 140g 28 210g 32
mit Spiegelei mit Speck	je +3
GREENHOUSE BURGER (V) 140G Kichererbsen-Quinoa Burger mit Lattich, Tomaten, gepickelten Randenstreifen, roten Zwiebeln & Joghurt-Chipotle Sauce	27
FISHERMAN'S CATCH Fisch des Tages	32
BUFFALO WINGS 6STK. Pouletflügeli Buffalo Style	26
GYM BRO (V) Salatteller mit Honigmelonen, Cherrytomaten, Frühlingzwiebeln, Hallumi & Hausdressing	26

SIDES

SÜSSKARTOFFELFRIES	8
FRIES	7
MAISKOLBEN MIT BUTTER	7
MARKTGEMÜSE	7



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM ODER FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

BBQ

STARTERS

SMOKEY OLIVES (VG) 9

THE SHARING PLATTER

Warmes Pinsabrot, Onion Rings, Pulled Beef Balls
dazu drei hausgemachte Dips 24
für 2 Personen

MAINS

HOME SMOKED SHORT RIBS 500G

Saftiger Brustspitz vom Schwein, 24 Stunden in
unserem hausgemachten Rub mariniert. 39
Anschliessend über 8 Stunden schonend über Apfel-
und Eichenholz sowie Knoblauch-Pellets geräuchert.

PULLED PORK BURGER 150G

24 Stunden im hausgemachten mexikanischen
Flüssig-Rub mariniert. Über 10 Stunden schonend
über Apfel-, Eichen- und Hickoryholz sowie 26
Knoblauch- und Paprika-Pellets geräuchert.

Serviert mit Eisbergsalat, mexikanischen Zwiebeln,
Bacon-Preiselbeer-Rotkraut und frischen Tomaten.

BEEF CHEEK BURGER 200G

Zart geschmorte Rinderbacke, 24 Stunden
mariniert. Anschliessend 4 Stunden über Bourbon-,
Eichen- und Hickoryholz geräuchert, schonend 33
gegart und im Rindertalg veredelt.

Serviert mit Smokey Jus, Sauerrahm mit Apfel &
Frühlingszwiebeln, knackigem Lattich und roten
Zwiebeln.

BBQ PLATTER

Smoked Ribs, Beef Cheeks, Pulled Pork 49
und Buffalo Wings inklusive 1 Beilagen

WÄHLE DEINE BEILAGEN AUS DER HAUPTKARTE



TURBINENBRÄU
RESTAURANT & BAR

FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM ODER FACEBOOK
@turbinenbraeuzh

BBQ

STARTERS

SMOKEY OLIVES (VG) 9

THE SHARING PLATTER

Warmes Pinsabrot, Onion Rings, Pulled Beef Balls
dazu drei hausgemachte Dips 24
für 2 Personen

MAINS

HOME SMOKED SHORT RIBS 500G

Saftiger Brustspitz vom Schwein, 24 Stunden in
unserem hausgemachten Rub mariniert. 39
Anschliessend über 8 Stunden schonend über Apfel-
und Eichenholz sowie Knoblauch-Pellets geräuchert.

PULLED PORK BURGER 150G

24 Stunden im hausgemachten mexikanischen
Flüssig-Rub mariniert. Über 10 Stunden schonend
über Apfel-, Eichen- und Hickoryholz sowie 26
Knoblauch- und Paprika-Pellets geräuchert.

Serviert mit Eisbergsalat, mexikanischen Zwiebeln,
Bacon-Preiselbeer-Rotkraut und frischen Tomaten.

BEEF CHEEK BURGER 200G

Zart geschmorte Rinderbacke, 24 Stunden
mariniert. Anschliessend 4 Stunden über Bourbon-,
Eichen- und Hickoryholz geräuchert, schonend 33
gegart und im Rindertalg veredelt.

Serviert mit Smokey Jus, Sauerrahm mit Apfel &
Frühlingszwiebeln, knackigem Lattich und roten
Zwiebeln.

BBQ PLATTER

Smoked Ribs, Beef Cheeks, Pulled Pork 49
und Buffalo Wings inklusive 1 Beilagen

WÄHLE DEINE BEILAGEN AUS DER HAUPTKARTE