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
Fasan: GB
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 Cheddar Cheese, Bacon Slices, Röstzwiebeln & Jalapeños	20
Berlin-Style mit Curry Wurst	21

PINSA

MISS ITALY (V) 25
Fior di Latte, Cherrytomaten & Basilikumpesto

SMOKY PUMPKIN (VG) 26
mit geräucherter Kürbiscreme, Feigen, Rucola und veganem Mozzarella

SPANISH HEAT 26
Chorizo, Sugo, Peperoni, Knoblauch, Sauerrahm

JETSETTER 28
Limmattaler-Rohschinken mit Trüffel-Mascarpone-Creme

DESSERTS

AFFOGATO 8
mit Espresso mit Vanilleeis

CHOCOLATE DELIGHT 10
Schoggi-Soufflé mit Sauerrahmglace

APPLE RINGS 3 STK. 12
Apfelringe mit Vanillesauce

ICE CREAM SCOOP 5
verschiedene Glacesorten, frag den Staff

SPARE RIBS MONDAY



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

STARTERS

NAUGHTY SALAD 14
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons an hausgemachtem French-Dressing

TICINO GARLIC BREAD (V) 8
Tessiner Knoblauchbrot

SPICY PUMPKIN SOUP (VG) 9
Butternut-Kürbissuppe mit Kokos, Curry und geräucherten Kürbiskernen

BREW HOUSE TARTARE 26/36
mit roten Zwiebeln, Kapernäpfeln, Salziger Butter und Brioche Toast

CAESAR SALAD (V) 18/26
Lattich mit Poulet, Speck, Parmesanspähne & Croûtons

MAINS

CRISPY CHICKEN BURGER 150G 29
mit scharfer California Sauce, Tomaten Röstzwiebeln und Cheddar-Cheese

SMASHED BEEF BURGER

im Brioche Bun mit	70g	24
Cheddar-Cheese, roten Zwiebeln	140g	28
Coleslaw	210g	32
mit Spiegelei		**je**
mit Speck		**+3**
mit Cheddar		

GREENHOUSE BURGER (V) 140G 27
Kichererbsen-Quinoa Burger mit Lattich, Tomaten, gepickelten Randenstreifen, roten Zwiebeln & Joghurt-Chipotle Sauce

FISHERMAN'S CATCH 32
Fisch des Tages

BUFFALO WINGS 6 STK. 26
Pouletflügeli Buffalo Style

PHEASANT BREAST 38
Gebratene Fasanenbrust an Traubensauce dazu geräuchtes Kürbispüree und geschmorten Kabis

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

MAINS

HOME SMOKED SHORT RIBS 500G 39
Saftiger Brustspitz vom Schwein, 24 Stunden in unserem hausgemachten Rub mariniert. Anschliessend über 8 Stunden schonend über Apfel- und Eichenholz sowie Knoblauch-Pellets geräuchert.

PULLED PORK BURGER 150G 26
24 Stunden im hausgemachten mexikanischen Flüssig-Rub mariniert. Über 10 Stunden schonend über Apfel-, Eichen- und Hickoryholz sowie Knoblauch- und Paprika-Pellets geräuchert.

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

BEEF CHEEK BURGER 200G 33
Zart geschmorte Rinderbacke, 24 Stunden mariniert. Anschliessend 4 Stunden über Bourbon-, Eichen- und Hickoryholz geräuchert, schonend gegart und im Rindertalg veredelt.

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

BBQ PLATTER 49
Smoked Ribs, Beef Cheeks, Pulled Pork
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 24
Warmes Pinsabrot, Onion Rings, Pulled Beef Balls
dazu drei hausgemachte Dips
für 2 Personen

MAINS

HOME SMOKED SHORT RIBS 500G 39
Saftiger Brustspitz vom Schwein, 24 Stunden in unserem hausgemachten Rub mariniert. Anschliessend über 8 Stunden schonend über Apfel- und Eichenholz sowie Knoblauch-Pellets geräuchert.

PULLED PORK BURGER 150G 26
24 Stunden im hausgemachten mexikanischen Flüssig-Rub mariniert. Über 10 Stunden schonend über Apfel-, Eichen- und Hickoryholz sowie Knoblauch- und Paprika-Pellets geräuchert.

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

BEEF CHEEK BURGER 200G 33
Zart geschmorte Rinderbacke, 24 Stunden mariniert. Anschliessend 4 Stunden über Bourbon-, Eichen- und Hickoryholz geräuchert, schonend gegart und im Rindertalg veredelt.

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

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

WÄHLE DEINE BEILAGEN AUS DER HAUPTKARTE