

VORSPEISEN

Schottischer Rauchlachs

Meerrettichschaum, confierte Kirschen-Tomate

19 / 35

Crevetten-Cocktail

Toast, Butter

19 / 35

Riesencrevetten

sautierte Chicorée, Dill-Senfsauce

22 / 39

Rinds-Carpaccio

Parmigiano Reggiano, Olivenöl aus Griechenland

19 / 35

Beefsteak ‚Tatar‘

Cognac, Toast, Butter

25 / 38

6 Schnecken Burgunder-Art

mit Kräuterbutter im Töpfchen gratiniert

18

Förster-Toast

Pilze, Rahmsauce

18 / 35

Vorspeise / Hauptgang

Preise in CHF, inkl. MWSt

SUPPEN

Bouillon

mit Flädli

12

Tomatencremesuppe

mit Rahmhäubchen

14

und einem Schuss Gin

16

Zwiebelsuppe

mit viel Käse gratiniert

14

SALATE

Saisonsalat

12 / 10

Gemischter Salat

14 / 12

Caprese-Salat

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Basilikum

16 / 14

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

VEGETARISCH / VEGAN

Klassischer Gemüseteller

Salzkartoffeln, Spiegelei

38 / 33

Reisring mit frischem Früchteragout *

Curryrahmsauce

38 / 33

Veganer Pilzrisotto *

Mischpilze, veganer Parmesan

38 / 33

*** Gluten- und laktosefreie Variante möglich**

FISCH

Eglifilets im Bierteig gebacken

Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat, Tartarsauce

48 / 42

Zander-Piccata

Tomatensauce, Crema di Balsamico, Safran-Risotto

48 / 42

Sautierte Lachsschnitte

Fischrahmsauce, Butterreis, buntes Gemüse

49 / 43

Pochierte Seezungenfilet

Prosecco-Sauce, Wildreis, Spinat

62 / 56

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

FLEISCH

Schweins Cordon-bleu

Pommes-frites, buntes Gemüse

42 / 36

Gebratene Schweinsfiletspitzen, Whiskey-Senfsauce

hausgemachte Spätzli, buntes Gemüse

48 / 42

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Rahmsauce, Champignons, Butterrösti

49.5 / 43.5

Kalbsrückensteak ‚Furtbächli‘

Baumnusssauce, gemischter Wildreis, buntes Gemüse

56 / 50

Im Ofen gebratenes Lammrückenfilet

Knoblauch-Kruste, Kräuterjus, Kartoffelgratin, buntes Gemüse

53 / 47

Rindsfiletwürfel ‚Stroganov‘

Paprikarahmsauce, hausgemachte Spätzli, buntes Gemüse

56 / 50

Zartes US-Filetbeefsteak ‚Madagaskar‘

rassige Pfeffersauce, Butterreis, buntes Gemüse

59 / 53

Châteaubriand reichhaltig garniert

hausgemachte Béarnaisesauce

72 (ab 2 Personen, Preis pro Person)

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

EINFACH UND GUT

Spaghetti Bolognese

Fleischsauce

25 / 21

Furtbächli-Rösti

Schinken, Greyerzerkäse gratiniert, Spiegelei

28 / 24

Kalbsbratwurst

Zwiebelsauce, Butterrösti

28 / 24

Schweinsschnitzel

Champignonrahmsauce, Butternudeln

28 / 24

Schweinsschnitzel paniert

Pommes-frites

28 / 24

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

INFORMATIONEN UND MITTEILUNGEN

Fleisch und Wurstwaren

Metzgerei Angst, Herdernstrasse 61, 8004 Zürich

Die Metzgerei Angst garantiert Ihnen die einwandfreie Qualität unserer Fleischprodukte.

Unser Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalbfleisch: CH / Poulet: CH / Schweinefleisch: CH

Rindfleisch: Argentinien (Entrecôte*), USA (Filet*)

Lammfleisch: Neuseeland (*), Australien (*)

Wildfleisch: vorwiegend Österreich, mit Ausnahmen Neuseeland (*)

*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Eiprodukte

LänggerHof, Janine und Markus Meier, 8108 Dällikon

Unsere Frischeier sind Freiland Eier direkt vom Bauernhof.

Alle übrigen Eiprodukte sind ausschliesslich pasteurisiert.

Fisch, Krustentiere

Dörig & Brandl AG, Comestibles, 8952 Schlieren

Mit den Lieferanten von Dörig & Brandl bestehen jahrelange Beziehungen und es handeln sich nur um Betriebe mit entsprechenden Qualifikationen/Zertifizierungen.

Rauchlachs: Schottland / Cocktail-Crevetten: Südostpazifik / Egli: Europa /

Zander: Europa / Lachs: Schottland / Seezunge: Europa / Seeteufel: Nordostatlantik /

Riesenkrevetten: Mittlerer Westpazifik / Felchen: CH

Brot, Feinbackwaren

Romer's Hausbäckerei AG / Restaurant Furtbächli

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz.

Allergien oder Unverträglichkeiten

Sollten bestimmte Stoffe Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Wir werden bestrebt sein, Ihnen mit genaueren Infos behilflich zu sein.

Hahnenwasser

Die Abgabe von Hahnenwasser ist eine gastgewerbliche Dienstleistung. Für Personalkosten, Gläser, Reinigung, usw. berechnen wir CHF 3.50/Halb-Liter + CHF 5.50/Liter.

Beilagen-Änderung

Bei einer Änderung auf Rösti oder Kartoffelgratin verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 2.00.

Gratis WLAN

Im ganzen Furtbächli steht Ihnen ein kostenloses WLAN zur Verfügung.

Passwort: Furtbaechli8105

Keine Hunde im Speiserestaurant und Stübli

Im Speiserestaurant und Stübli dürfen – auf vielfachen Gästewunsch – keine Hunde mitgeführt werden. Auf der Terrasse sowie in der Gaststube und im Rägi-Separée sind Ihre vierbeinigen Freunde herzlich willkommen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Öffnungszeiten

Montag – Freitag, 08.30 – 23.00 Uhr / Samstag und Sonntag geschlossen /

Betriebsferien: 3 Wochen im Sommer / 2 Wochen über Weihnachten/Neujahr