

VORSPEISEN

Schottischer Rauchlachs

Meerrettichschaum, frittierte Kirschen-Tomate

19 / 35

Crevetten-Cocktail

Toast, Butter

19 / 35

Riesencrevetten

sautierte Chicorée, Dill-Senfsauce

22 / 39

Rinds-Carpaccio

gehobelter Parmesan, 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

SUPPEN

Bouillon

mit Flädli

11

Tomatencremesuppe

mit Rahmhäubchen

13

und einem Schuss Gin

15

Zwiebelsuppe

mit viel Käse gratiniert

13

SALATE

Saisonsalat

11 / 9

Gemischter Salat

13 / 11

Caprese-Salat

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln

15 / 13

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

VEGETARISCH / VEGAN

Klassischer Gemüseteller

Spiegelei

35 / 30

Reisring mit Früchteragout *

Curryrahmsauce, frische Früchte

35 / 30

Veganer Pilzrisotto *

Mischpilze, veganer Parmesan

35 / 30

*** Gluten- und laktosefreie Variante möglich**

FISCH

Eglifilets im Bierteig gebacken

Schnittlauchkartoffeln, Blattspinat, Tartarsauce

45 / 39

Zander-Piccata

Kräuter, Tomatensauce, Crema di Balsamico, Safran-Risotto

45 / 39

Sautierte Lachsschnitte

Fischrahmsauce, Butterreis, Gemüse,

46 / 40

Pochierte Seezungenfilet

Prosecco-Sauce, Wildreis, Spinat

60 / 54

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

FLEISCH

Schweins Cordon-bleu

Pommes-frites, buntes Gemüse

42 / 36

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Rahmsauce, Champignons, Butterrösti

46 / 40

Kalbsrückensteak ‚Furtbächli‘

Baumnußsauce, gemischter Wildreis, buntes Gemüse

55 / 49

Original Wiener Schnitzel

Schnittlauchkartoffeln, Preiselbeeren, Gurken-Dill-Rahmsalat

52 / 47

Im Ofen gebratenes Lammrückenfilet

Knoblauch-Kruste, Kartoffelgratin, buntes Gemüse

52 / 46

Rindsfiletwürfel ‚Stroganov‘

Paprikarahmsauce, Butterspätzli, buntes Gemüse

55 / 49

Zartes US-Filetbeefsteak ‚Madagaskar‘

rassige Pfeffersauce, Butterreis, buntes Gemüse

58 / 52

Châteaubriand reichhaltig garniert

hausgemachte Béarnaisesauce

68 (ab 2 Personen, Preis pro Person)

Standardportion / Kleine Portion

Preise in CHF, inkl. MWSt

EINFACH UND GUT

Spaghetti Bolognaise

Fleischsauce

26 / 21

Furtbächli-Rösti

Schinken, Greyerzerkäse gratiniert, Spiegelei

28 / 24

St. Galler Kalbsbratwurst

Zwiebelsauce, Butterrösti

28 / 24

Schweinsschnitzel

Champignonrahmsauce, Butternudeln

28 / 24

Schweinsschnitzel paniert

Pommes-frites

28 / 24

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:

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

Lammfleisch: CH/Neuseeland(*)/Australien(*)

Kalbfleisch: CH, Poulet: CH, Schweinefleisch: CH

Wildfleisch: CH/Österreich/Neuseeland

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

Eiprodukte

LänggerHof, Janine und Markus Meier, 8108 Dällikon

Freilandeier direkt vom Bauernhof.

Lüchinger + Schmid AG, Oberfeldstrasse 26, 8302 Kloten

Wir benutzen ausschliesslich pasteurisierte Eiprodukte.

Fisch, Krustentiere

Dörig & Brandl AG, Comestibles, 8952 Schlieren

Dörig & Brandl richtet sich seit Jahren nach den Kriterien des HACCP-Systems. Mit den Lieferanten bestehen jahrelange Beziehungen und es handelt sich nur um Betriebe mit entsprechenden Qualifikationen und Zertifizierungen.

Rauchlachs: Schottland, Cocktail-Crevetten: Chile FA087,

Egli: CH FA05, Estland FA05, Deutschland FA05

Zander: Estland FA05, Lachs: Schottland, Seezunge: Holland FA027,

Seeteufel: England FA027, Riesenkrevetten: Vietnam F071, Felchen: CH FA05

Öffnungszeiten Restaurant

Montag – Freitag 08.30 – 23.00 Uhr

Samstag/Sonntag geschlossen

Hahnenwasser

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

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 mehr mitgeführt werden. Auf der Terrasse sowie in der Gaststube und im Rägi-Separée sind Ihre vierbeinigen Freunde nach wie vor herzlich willkommen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse Pistazien, Queenslandnüsse sowie draus gewonnene Erzeugnisse

Lupinen (Lupinenschrot und Lupienmehl), eine Pflanzengattung, gehört zu der Familie der Hülsenfrüchtler, und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch, Rahm, Butter und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg

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