GRÄBLI-BAR

VORSPEISEN / STARTERS

Tagessuppe / *Soup of the day*	9
Grüner Salat mit Hausdressing, italienischem oder französischem Dressing *Green salad with house-, Italian or French dressing*	8.5
Gemischter Salat mit Hausdressing, italienischem oder französischem Dressing *Mixed salad with house-, Italian or French dressing*	9.5
Gebratene Crevetten in Knoblauch-Chiliöl *Fried shrimps in garlic chili oil*	15.5
Zweierlei Bruschetta mit Tomaten und Avocado *Two types of bruschetta with tomato and avocado*	15.5
Tortilla Chips & Jalapeños mit Cheddar überbacken dazu BBQ-Sauce, Guacamole und Sauerrahm *gratinated with cheddar served with BBQ sauce, guacamole and sour cream*	16.5

KLASSIKER / CLASSICS

Paniertes Riesen Schweinsschnitzel 200g serviert mit Pommes frites *Big breaded pork Schnitzel 200g served with French fries*	27.5
Double Cheese Schweins Cordon bleu Bombe mit Schinken und Bergkäse gefüllt serviert mit Pommes frites *Double Cheese pork cordon bleu bomb* *filled with ham and Swiss mountain cheese served with French fries*	35.5
Philly Cheese Steak Sandwich 120g Rindfleisch, Cheddar, Zwiebeln, Krautsalat, Mayonnaise und Senf *120g beef, cheddar, onions, coleslaw, mayonnaise and mustard*	30.5

serviert mit 1 Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Süsskartoffel Pommes frites, Röstitaler, Spaghetti,
gekochte Kartoffeln, Tagesgemüse oder Beilagensalat

served with 1 side dish of your choice:
French fries, sweet potato fries, mini hashbrowns, spaghetti,
potatoes, daily vegetables or side salad

jede weitere Beilage / *additional side dish*	+	5.5

GRÄBLI-BAR

FONDUEPLAUSCH / CHEESE FONDUE

serviert mit unserem Hausbrot, Silberzwiebeln, Essiggurken und Maiskölbli
served with our house bread, pickled onions, gherkins and baby corn

Classic Fondue 200g mit urchigem Bergkäse *Classic fondue 200g with rustic mountain cheese*	pro Person	28
Trüffel Fondue 200g mit urchigem Bergkäse und Trüffelöl *Truffle fondue 200g with rustic mountain cheese and truffle oil*	pro Person	32
zusätzlich mit gekochten Kartoffeln / *additional with boiled potatoes*	+	5.5

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI / HOMEMADE «SPÄTZLI»

Spätzli «Dörfli Art» mit Pouletbrust, Tomaten, Champignons, Bergkäse und Zwiebeln *with chicken breast, tomatoes, mushrooms, swiss mountain cheese and onions*	26.5
Spätzli «N-68 Art» mit Rindfleischstreifen, Champignons, Zwiebeln und Rahm *with beef strips, mushrooms, onions and cream sauce*	28.5
Spätzli «Mexico» mit Jalapeños, Mais, Cheddar und Zwiebeln *with jalapeños, corn, cheddar and onions*	23.5
Spätzli mit Champignonrahmsauce *Spätzli pan with mushroom-cream-sauce*	18.5
Käsespätzli mit Röstzwiebeln *Cheese spätzli pan with roasted onions*	22.5

zusätzlich mit / additional with:

Speck / *bacon*	+	4
Bergkäse / *swiss mountain cheese*	+	3.5
Cheddar / *cheddar*	+	3.5
Tomaten / *tomatoes*	+	2
Champignons / *mushrooms*	+	3
Mais / *corn*	+	2
Jalapeños / *jalapeños*	+	2
Röstzwiebeln / *roasted onions*	+	3
Zwiebeln / *onions*	+	2

GRÄBLI-BAR

BURGER

N-68 Destroyer 35.5
mit 2x Rindfleisch, Salat, Cheddar, Speck, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Haussauce
with 2x beef, lettuce, cheddar, bacon, onions, tomatoes, cucumber and housesauce

Cyclops Burger 28.5
mit Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Cheddar, Spiegelei und Haussauce
with beef, lettuce, tomatoes, cucumber, onions, cheddar, fried egg and housesauce

Texas Burger 27.5
mit Rindfleisch, Salat, Mais, Röstzwiebeln, Jalapeños, Cheddar, Speck und BBQ Sauce
with beef, lettuce, corn, roasted onions, jalapeños, cheddar, bacon and BBQ sauce

Viva la Mexiko Burger 29.5
mit Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapeños, Nachos, Cheddar und Guacamole
with beef, lettuce, tomatoes, cucumber, onions, jalapeños, nachos, cheddar and guacamole

Royal Burger 29.5
mit Rindfleisch, Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Spiegelei und Trüffelmayonnaise
with beef, lettuce, tomatoes, caramelized onions, fried egg and truffle mayonnaise

Beef Burger 24.5
mit Rindfleisch, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Haussauce
with beef, lettuce, tomatoes, cucumber, onions and housesauce

Cheese Burger 26.5
mit Rindfleisch, Cheddar, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Haussauce
with beef, cheddar, lettuce, tomatoes, cucumber, onions and housesauce

Chicken Burger 26.5
mit Poulet, Salat, Gurken, Röstzwiebeln, Cheddar, Krautsalat und Haussauce
with chicken, lettuce, cucumber, roasted onions, cheddar, coleslaw and housesauce

Vegi Burger 21.5
mit Vegi Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Haussauce
with veggie patty, lettuce, tomatoes, cucumber, onions and housesauce

Extras:

Cheddar, Speck, Spiegelei, Avocado oder Krautsalat *Cheddar, bacon, fried egg, avocado or coleslaw*	+	2
extra Patty	+	8

serviert mit 1 Beilage nach Wahl:
Pommes frites, Süsskartoffel Pommes frites, Röstitaler, Spaghetti,
gekochte Kartoffeln, Tagesgemüse oder Beilagensalat

served with 1 side dish of your choice:
French fries, sweet potato fries, mini hashbrowns, spaghetti,
potatoes, daily vegetables or side salad

jede weitere Beilage / *additional side dish*	+	5.5

GRÄBLI-BAR

HEISSER STEIN / HOT STONE

Der Genuss vom heissen Stein ist ein besonderes Erlebnis: Heiss, fettarm, zart und saftig bis zum letzten Bissen! Dabei entscheiden Sie selbst in welcher Garstufe Sie Ihr Stück Fleisch oder Fisch geniessen möchten.

Enjoying meat from the hot stone is an unique experience. Not only low-fat and healthy, but also extremely juicy and tender to the very last bite! All the while you decide for yourself whether you would like to enjoy your cut rare, medium or well done. Each cut of meat is accompanied by three homemade sauces and a side dish of your choice. Enjoy!

Rindsfilet 200g / *Beef fillet 200g*		56
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	12
Rindsentrecôte 250g / *Beef entrecôte 250g*		55
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	9.5
Pferdeentrecôte 200g / *Horse entrecôte 200g*		40
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	9
Pouletbrust 160g / *Chicken breast 160g*		28
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	7
Lachssteak 200g / *Salmon steak 200g*		38
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	8
Black Tiger Crevetten 200g / *Black tiger shrimps 200g*		38
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	8
Schweinsnierstück 250g / *Pork loin 250g*		29
jede weitere 50g / *every additional 50g*	+	7

serviert mit 3 hausgemachten Saucen / served with 3 homemade sauces:
N-68 Haus-Dip, Kräuterbutter, Guacamole, BBQ Sauce oder Trüffel-Mayonnaise

N-68 house dip, herb butter, guacamole, BBQ sauce or truffle mayonnaise

jede weitere Sauce / *additional sauce*	+	2.5

serviert mit 1 Beilage nach Wahl / *served with 1 side dish of your choice:*
Pommes frites, Süsskartoffel Pommes frites, Röstitaler, Spaghetti,
gekochte Kartoffeln, Tagesgemüse oder Beilagensalat

French fries, sweet potato fries, mini hashbrowns, spaghetti,
potatoes, daily vegetables or side salad

jede weitere Beilage / *additional side dish*	+	5.5

GRÄBLI-BAR

SPAGHETTI

Spaghetti mit hausgemachter Rindfleisch Bolognese *Spaghetti with homemade beef bolognese*	22.5
Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Rahm *Spaghetti Carbonara with ham, bacon, onions and cream sauce*	22.5
Spaghetti an hausgemachter Pesto-Rahmsauce *Spaghetti with homemade creamy pesto sauce*	21.5

DESSERTS

New York Cheesecake mit Rahm *New York cheesecake with whipped cream*	10.5
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern und 1 Kugel Vanilleglace *Chocolate souffle with liquid core and 1 scoop vanilla ice cream*	10.5
Vanilleglace pro Kugel / *vanilla ice cream per scoop*	4
Rahm / *whipped cream*	+ 1.5

TAKE AWAY

Unser gesamtes Angebot (ausgenommen «Heisser Stein») gibt es auch als Take Away mit 10% Rabatt. / *Our entire range of meals (except «N-68 «hot stone») is also available as take away with 10% discount.*

LIEFERSERVICE / DELIVERY

mit unserem Lieferservice unter www.n68.ch / *delivery service www.n68.ch*

Herkunftsdeklaration / Origin of meat/fish:

Poulet/chicken: CH | Schwein/pork: CH | Rindshack/minced beef (Beefburger & Bolognese): CH | Rind/beef: ARG* | Pferd/horse: ARG* | Crevetten/shrimps: VN Zucht/farming | Lachs/salmon: NOR Zucht/farming

* Kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsfördern erzeugt worden sein
* *may have been produced using hormones and/or other antimicrobial growth promoters.*

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. / *Should you or one of your guests be affected by an allergy or food incompatibility, please ask our staff for further information about the respective dishes. We will gladly provide you with a suitable alternative.*

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. / *Prices in CHF incl. 7.7% VAT.*

vegetarische Gerichte / *vegetarian dishes*

GRÄBLI-BAR

UNSERE LIEFERANTEN

Fisch & Krustentiere

G. Bianchi AG, Allmendweg 6, 5621 Zufikon

Bianchi – eine Familie, fünf Generationen und über 135 Jahre Tradition beim Import, der Verarbeitung und im Verkauf von frischen Lebensmitteln.

Fleisch & Wurstwaren

Metzgerei Künzli AG, Mülistrasse 7, 8143 Stallikon

Begonnen hat alles am 1. Februar 1959, als die Eltern des heutigen Firmeninhabers Heinz Künzli die Metzgerei Rimé in Zürich Albisrieden übernahmen. Als gebürtiger
St. Galler hat Vater Künzli die Rezepturen aus seinem Heimatkanton nach Zürich gebracht.

Gemüse, Früchte & Eier

Ernst Welti AG, Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich

Mit dem Produktsortiment wird in erster Linie auf regionale Produzenten gesetzt, was eine Reihe von Vorteilen mit sich bringt. Kurze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren ein hohes Mass an Frische. Darüber hinaus wird durch die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten die heimische Wirtschaft nachhaltig gestärkt.

Urchiger Bergkäse

FromSuisse GmbH, Oberdorfstrasse 20, 8934 Knonau

Hergestellt wird der Käse von Käsereien aus dem Toggenburg und Appenzell. Dank der Kompetenz der Käser sowie der Ganzjahres-Produktion ist eine sehr ausgeglichene Qualität und Reife gewährleistet.