



restaurant:bar:lounge

Herzlich willkommen liebe Gäste

Das Restaurant 8048 ist da, wo Sie Ihren Tag am liebsten mit einem Kaffee beginnen, wo Sie mittags Ihren Geschäftspartner zum Lunch treffen und abends den Tag bei Feinem aus der Küche und einem Glas Wein mit Freunden ausklingen lassen.

Unser Küchenteam um Claude Overney kocht mit marktfrischen Zutaten. Regionale Produkte sind uns wichtig, deshalb zählen vorwiegend Familienunternehmen wie der Hof Guldenberg in Embrach, die Metzgerei Angst, die Bäckerei Fredy's oder Gemüse Reust zu unseren Lieferanten. Wählen Sie aus unseren Elsässer Flammkuchen, unseren Klassikern oder der Empfehlung des Küchenchefs.

Unser Serviceteam mit Gastgeberin Ina Lehmann sorgt mit Herzlichkeit, Liebe zum Detail und Kompetenz für eine Wohlfühl – Atmosphäre.

Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt und „recht en Guete“!

Ihr Team vom Restaurant 8048

## APÉRO ZIIT

---

### APÉROPLÄTTLI 8048

*mit guldenberger käse, bündner salsiz  
rohschinken aus dem limmattal  
getrockneten marinierten tomaten und oliven*

14.9

## ZUM ANFANGE

---



### MINISTRONE

*italienische gemüsesuppe mit hausgemachtem basilikumpesto  
dazu geröstetes knoblauchbrot*

11



### GEMISCHTER SALAT

*traditionelle variation von gurke-, randen-, mais- und blattsalat  
an hausdressing*

11

### CAESAR SALAD

*knackiger lattichsalat mit parmesansplittern, kräutercroûtons  
und caesardressing  
mit gebratener pouletbrust und speck*

13

24

### RINDSTATAR

*schweizer rindfleisch von der metzgerei angst  
serviert mit zwiebeln, cornichons  
kapernäpfeln, briochetoast, butter*

vorspeise 22

hauptgang 29

### GERÄUCHERTE ENTENBRUST

*zarte tranchen auf linsengemüse an balsamico- pflaumenreduktion*

15

## ZUM WIITERMACHE

### RÖSTI

*freiland spiegelei und guldenberger käse auf einer goldgelb gebratenen  
butterrösti mit röstzwiebeln* 22

### **KALBSBRATWURST VON DER METZGEREI ANGST**

*an zwiebel- senfsauce dazu butterrösti und glasierte rüebli* 24

### **G`HACKTS & HÖRNLI**

*schweizer rindshackfleisch auf „hörnli“ – teigwaren mit  
geriebenem guldenberger käse, röstzwiebeln und hausgemachtem apfelmus* 24

### **FELCHENFILETS**

*gebratene felchenfilets aus der schweiz an weisswein- schnittlauchsauce  
serviert mit randentalern und linsensalat* 32

### **CORDON BLEU**

*schweizer kalbsschnitzel gefüllt mit limmattaler rohschinken  
und guldenberger käse, dazu rüebli und züri frites* 42

### **ZÜRCHER GESCHNETZELTES**

*schweizer kalbsgeschnetzeltes und champignons in rahmsauce  
serviert mit butterrösti* 35

### **HAUSGEMACHTER RINDS PRIME BURGER \*\*\***

*180gr schweizer rinds-hackfleisch von der huft mit bbq sauce  
tomatenscheibe, blattsalat und zwiebeln im knusprigen brötchen, dazu  
züri frites, ketchup und mayonnaise* 26  
*+ guldenberger käse* +3  
*+ speck* +3  
*+ freiland spiegelei* +3

### **CLUBSANDWICH**

*geröstete briochtoastscheiben mit calyposauce, belegt mit schweizer pouletbrust  
speck, freiland spiegelei, knackigem blattsalat und tomatenscheibe, dazu  
züri frites, ketchup und mayonnaise* 28

**\*\*\* WÜNSCHEN SIE DEN BURGER „WELL DONE“ GEBRATEN: ZUBEREITUNGSZEIT MIN. 20 - 25 MIN.**

# FLAMMCHUEECHE

---

## FLAMM ORIGINAL

mit flamm-crème, speck, zwiebeln 20



## FLAMM LACTOSEFREI

mit tomatensauce, peperoni, spinat, zucchini 18



## FLAMM PROVENÇALE

mit flamm-crème, zucchini, tomaten, peperoni, zwiebeln und guldenberger käse 20

## FLAMM LIMMAT

mit flamm-crème, lauch, limmattaler rohschinken, blattspinat 25

## FLAMM BEST & WEST

mit flamm-crème, rinds g'hackets, zwiebeln, lauch, chili, guldenberger käse 25

## FLAMM GRATINÉE

mit flamm-crème, speck, zwiebeln, guldenberger käse 25

## ZUM SELBER ZÄMÄ STELLE




---

flammkuchen mit flamm-crème oder tomatensauce 13  
füge nach deinem „gusto“ hinzu:

rinds g'hackets	5	zucchini	2
limmattaler rohschinken	6	tomaten	2
speck	4	peperoni	2
rauchlachs	6	lauch	2
zwiebeln	1	blattspinat	2
champignons	2	chili	1
guldenberger käse	4		

## FÜR DE GLUSCHT

---

-  **HIMBEER CHEESE CAKE**  
*mit himbeer- erdbeersorbet* 12
-  **TRIO VOM PANNA COTTA**  
*orange mit orangensauce, vanille mit erdbeersauce, kaffee mit karamellsauce* 11
-  **MARRONI MOUSSE**  
*mit zwetschgenkompott* 12
-  **CAFÉ PLAISIR**  
*kaffee oder espresso - dazu ein kleines dessert nach wahl:*  
- himbeer cheese cake oder  
- marroni mousse oder  
- panna cotta nach wahl 9

### WOHER KOMMEN UNSERE PRODUKTE

Pouletfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst, Zürich; metzgerei-angst.ch
Kalbfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst
Rindfleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst
Schweinefleisch aus der Schweiz	Metzgerei Angst
Felchen aus der Schweiz	Braschler Comestibles, Zürich; braschler.ch
Ente aus Frankreich	Braschler Comestibles
Freilandeier aus der Schweiz	Chäs & Co, Bergdietikon; chaesundco.ch
Gemüse und Früchte	Reust, Zürich; reust.ch
Molkereiprodukte	Guldenberg, Embrach; guldenberg.ch

*Liebe Gäste*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Service-Mitarbeiter.*

*Ihr Spirgarten-Team*