



## Liebe Gäste, Freunde und Bekannte!

Den Zürichberg hoch, durch den Wald, und wenn der Blick wieder über das obere Zürigebiet schweift, dann sind Sie im Roter Kamm angekommen. Der Name ist Programm und so ist es kein Wunder, dass Geflügel in allen Arten & Variationen die Spezialität des Hauses ist. Geradezu legendär sind die Mistkratzerli, saftig und knusprig zugleich. Erstklassige Fleischspezialitäten, hausgemachte Pastavariationen und leckere Desserts runden unser Angebot ab. Ein Klassiker unter den Zürcher Restaurants !

Herzlich Willkommen bei uns im Roter Kamm!

Pascal Schätti und Manuel Matzkeit – Ihre Gastgeber!  
und das Team vom Roter Kamm



## APERRO

### **Für den kleinen Hunger oder die Einstimmung auf „mehr“ ...**

KNOBLIBROT	CHF 8.50
Nach unserem Hausrezept (mit Käse überbacken)	
APEROTELLER	CHF 12.50
Mit Bündnerfleisch, Grana Padanomocken, Kräuterdip und Mini Olivenbrot	
LUST AUF EIN CROSTINI?	
Crostini mit Chèvre chaud, Speck und Honig	CHF 7.50
Crostini mit Geflügellebermousse und Birne	CHF 7.50
Crostini mit pikantem Rindstatar und roten Zwiebel	CHF 7.50
Alle drei	CHF 21.00



## VORSPEISEN

DUETT VON JAKOBSMUSCHEL UND CREVETTE CHF 17.50  
Auf Aceto Belugalinsalat mit Orangengel

**„ GRAND MÈRE“** CHF 14.50  
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Brot Crôutons

WEISSKABISSALAT CHF 13.50  
Mit Kümmel und Speckwürfeln

GRÜNER BLATTSALAT CHF 12.50  
Mit Cherrytomaten und Kernen



## SUPPEN

RANDEN-APFELCREMESUPPE CHF 12.50  
Mit Meerrettichespuma

GRANA PADANOCRÈMESUPPE CHF 12.50  
Mit Trüffelöl

GEFLÜGELCONSOMMÉ CHF 12.50  
Mit Sherry, Ei und Flädlistreifen

## DIE BELIEBTEN MISTKRATZERLI ( KNEUSS GÜGGELI )

Unsere Mistkratzerli werden stets frisch zubereitet. Das dauert etwa 30 Minuten.

Für eine kürzere Wartezeit empfehlen wir Ihnen eine unserer Vorspeisen.

Alle Mistkratzerli (ganze 550 Gramm oder halbe) servieren wir ohne Beilage.

Wählen Sie Ihr Lieblings- Guggeli aus unserer Karte.

NATUR CHF 30.50

Im Ofen knusprig gebraten

AMORATO CHF 31.50

Mit hausgemachter Kräuterbutter

DIABOLO CHF 31.50

Mit frischen, scharfen Peperoncini, Zwiebeln und Knoblauch

ROSMARIN CHF 31.50

Mit frischem Rosmarin, Zwiebeln und Knoblauch

KNOBLAUCH CHF 31.50

Mit gehacktem Knoblauch

FESTIVAL CHF 35.50

Alle vier Saucen (Amorato, Diabolo, Rosmarin und Knoblauch) à part serviert

FEUERWEHR CHF 35.50

Mit 4 cl Whisky an Ihrem Tisch flambiert

GRAND MARNIER CHF 35.50

Mit zerlassener Lebkuchenbutter, flambiert mit Orangenlikör

PIDU CHF 33.50

Mit zwei verschiedenen Saucen Ihrer Wahl

Für den kleinen Hunger servieren wir Ihnen gerne ein halbes Mistkratzerli - CHF 10.00

## ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Mandelreis CHF 6.50

Pommes Frites, Pommes Allumettes CHF 7.50

Kartoffelgratin, hausgemachte Tagliatelle , CHF 8.50

Gemüseplättli, Blattspinat, Schwarzwurzelragout CHF 9.50

Trüffel-Gnocchi, Weisswein Risotto CHF 11.50



## KLASSIKER

<b>POULETBRUST „VIEUX BOIS“</b>	CHF 39.50
Sautierte Pouletwürfel an Morchelrahmsauce und hausgemachte Tagliatelle	
<b>GLASIERTE ENTENBRUST (200 Gramm)</b>	CHF 38.50
Rosa gebraten mit Vanille- Akazienhonig, mit Wirsing und hausgemachten Kartoffelgnocchi	
<b>RINDSTATAR (160 Gramm)</b>	CHF 34.50
Mit frischem Eigelb, Kapern, Grana Padanochip und roten Zwiebelringen	
Als Vorspeise (80 Gramm)	CHF 25.50
<b>SALATTELLER „ROTER KAMM“</b>	CHF 29.50
Bunte Blattsalate mit saisonalen Früchten, Hüttenkäse und gebratenen Pouletbruststreifen	
Als Vorspeise	CHF 21.50
<b>GEFLÜGELLEBERLI-SALAT</b>	CHF 29.50
Bunte Blattsalate mit in Butter gebratener Geflügelleber, Pinienkernen und Croutons	
Als Vorspeise	CHF 21.50
<b>DAZU EMPFEHLEN WIR EIN KNOBLIBROT</b>	CHF 8.50



## WEITERE EMPFEHLUNGEN

LAMMNIERSTÜCK CHF 39.50

Auf würzigem Hummus mit Peperoni-Zucchini Gemüse  
Und Lebkuchenjus

Coq au vin CHF 38.50

In Burgunder geschmorte Poulet Schenkel mit Butterreis  
Silberzwiebeln und gebratenem Speck

GEBRATENE POULETBRUSTSCHNITZEL CHF 36.50

Auf Schwarzwurzelragout mit Pommes Allumette  
Und Gewürzbutter

STEINPILZRISOTTO CHF 31.50

Mit gerösteten Haselnüssen und gehobeltem Grana Padano



## HAUSGEMACHTE PASTA

KARTOFFEL-GNOCCHI CHF 30.50

Mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Grana Padano

ORECCHIETTE CON SPINACI CHF 31.50

Hausgemachte Orecchiette mit Gorgonzolasauce, Spinat,  
Dörrfrüchten und Nüssen

STEINPILZRAVIOLI CHF 32.50

Hausgemachte Ravioli von (Raffaele Miglio aus Dübendorf)  
gefüllt mit Steinpilzen und Mascarpone an Salbeibutter

TAGLIATELLE AGLI OLIO CHF 36.50

Mit gebratenen tomatisierten Crevetten , Knobli und Peperoncini

Für den kleinen Hunger servieren wir Ihnen gerne eine kleinere Portion - CHF 10.00

## HERKUNTSBEZEICHNUNG

Unsere Mistkratzerli beziehen wir ausschliesslich von der Firma Kneuss in Mägenwil.

Poulet – Schweiz

Rindstatar – Schweiz

Leberli – Schweiz

Entenbrust – Frankreich

Perlhuhnbrust – Frankreich

Crevetten – Vietnam

Eier – Schweizer Bodenhaltung- Freilandei

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

## UND WAS GIBT ES SONST NOCH IM „ROTER KAMM“

### LETS KAMM TOGETHER...

#### HÜHNER(Z)MORGE

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde mit einer Einladung zum Brunch. **Bei uns gibt's den** legendären Hühner(Z)morge immer Sonntags von 10.00 bis 14.00 Uhr. Frisch gebackene Brot- und Gebäcksorten, hausgemachte Konfitüren, Birchermüesli, Wurst- und Käseplatten, Joghurts, frische Früchte, Eierspeisen und Speck und erfrischende Säfte.

Reservierung empfohlen / begrenztes Platzangebot. CHF 28.00 p. Person

#### IHR HOCHZEITSFEST IM „ROTER KAMM“

Für Ihre Hochzeitsfeier haben wir verschiedene Räumlichkeiten zur Auswahl – je nach Anzahl Gäste & Rahmenprogramm - ob in unserem einzigartigen Wintergarten oder im wunderschönen lauschigen Garten unter dem Kastanienbaum. Wir stehen Ihnen bei der Organisation und Planung mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen Sie bei den Vorbereitungen zu Ihrem „großen“ Tag.





## MITTAGSMENÜ

Von Mittwoch bis Freitag

Saisonale, köstliche und abwechslungsreiche Mittagsmenüs servieren wir Ihnen zusätzlich zu unserem à la carte Angebot von Montag bis Freitag.

Menüpreis inkl. Suppe oder Salat ab CHF 22.50.



## GANS GANZ LECKER

Von Oktober bis Dezember laden wir zum Martini Gans Essen.

Feiern Sie Martini - Stimmen Sie Ihren Gaumen mit einem speziellen Amuse Bouche gefolgt von unserer legendären Kürbissuppe ein.

Zur perfekt gebratenen Gans servieren wir Rotkraut, Spätzle, Pilze, Maroni, Preiselbeerbirne und natürlich den naturbelassenen Bratensaft.  
Reservierung / Vorbestellung erforderlich!



## FONDUE CHINOISE

Der gesellschaftliche Klassiker für die Wintermonate!

Von Oktober bis März servieren wir Ihnen das allseits beliebte Fondue Chinoise auf Vorbestellung. Ein knackiger Salat vorweg, Fondue mit Kalb-Rind-, Poulet- Fleisch, dazu verschiedene Saucen, Früchte und Beilagen und zum Abschluss ein köstliches Dessert.

Reservierung / Vorbestellung erforderlich! Pro Person CHF 68.50