



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)

LUST AUF EIN CROSTINI?

Crostini mit schottischem Rauchlachs (Dörig&Brandl) CHF 7.50

Crostini mit getrockneten Tomate und Olive CHF 7.50

Crostini mit pikantem Rindstatar und roten Zwiebeln CHF 7.50

Alle drei CHF 21.00



VORSPEISEN/ SALATE

RANDENMOUSSE

mit gebratenen Jakobsmuscheln und Meerrettichschaum CHF 17.50

„ GRAND MÈRE“

CHF 14.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Brot Crôutons

EISBERGSALAT

CHF 13.50

mit Parmesandressing, sautierter Chorizo, Champignons und Apfelwürfel

GRÜNER BLATTSALAT

CHF 12.50

mit Cherrytomaten und Kernen



SUPPEN

PASTINAKENSUPPE

CHF 12.50

mit Chorizostreifen

TOMATENSUPPE

CHF 11.50

mit Rahmhaube

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

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 , Sweet Potatoes Fries CHF 8.50

Gemüseplättli, Blattspinat, Gebratene Polentaschnitte CHF 9.50

Trüffel-Gnocchi, Weisswein Risotto CHF 11.50



KLASSIKER

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



HAUSGEMACHTE PASTA UND WEITERE EMPFEHLUNGEN

KARTOFFEL-GNOCCHI CHF 30.50

Mit Trüffelsauce und frisch gehobeltem Grana Padano

Als Vorspeise CHF 20.50

STEINPILZRAVIOLI CHF 32.50

Hausgemachte Ravioli von (Raffaele Miglio aus Dübendorf)

gefüllt mit Steinpilzen an Gorgonzolasauce und Dörrfrüchten

Als Vorspeise CHF 22.50

KALBSTEAK VOM GRILL (200 gramm) CHF 59.50

Mit Morchel Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin

GEFÜLLTE POULETBRUST CHF 38.50

Im Cornflakesmantel mit Spinat und Mascarpone gefüllt

Dazu gebratene Polentaschnitten

GEBRATENE GEFLÜGELLEBER CHF 38.50

An Cognacsauce und hausgemachten Tagliatelle

GEBRATENE POULETBRUSTSCHNITZEL CHF 33.50

Mit Süsskartoffeln und Mandelbroccoli, Kräuterbutter



HERKUNTSBEZEICHNUNG

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

Poulet – Schweiz

Rindstatar – Schweiz

Leberli – Schweiz

Entenbrust – Frankreich

Eier – Schweizer Bodenhaltung- Freilandei

Liebe Gäste

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

Preise inkl. 7.7 % MwSt. / www.roterkamm.ch

NEU IM KAMM

Unser beliebtes **Brot** sowie unsere **hausgemachte Salatsauce** in der Bügelflasche bieten wir ab sofort auch **über die Gasse** an:

Brot dunkel 250 Gramm CHF 6.50

Salatsauce 5dl (Französisch oder Balsamico) CHF 16.50



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

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 Zmorge.

Bei uns gibt's den legendären Hühner(Z)morge immer **Sonntags** auf Anfrage 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.

CHF 28.00 p. Person (ab 10 Personen)

BRUNCH

Überraschen Sie Ihre Familie oder Freunde mit einer Einladung zum Brunch. Bei uns gibt's den Brunch immer auf Anfrage ab zwanzig Personen. Frisch gebackene Brot- und Gebäcksorten, hausgemachte Konfitüren, Birchermüesli, Obstsalat, Wurst- und Käseplatten, frischer Rauchlachs, Joghurts, frische Früchte, verschiedene Salate, Eierspeisen, Speck, warme Hauptgänge inklusive einer vegetarischen Variante und erfrischende Säfte sowie Kaffeespezialitäten.

CHF 45.00p. Person (ab 20 Personen)

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.