



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 grünen Spargeln und schwarzwälder Schinken CHF 7.50

Crostini mit pikantem Rindstatar und roten Zwiebeln CHF 7.50

Alle drei CHF 21.00

NEU IM KAMM

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

Brot dunkel ca. 400gr CHF 6.50

Salatsauce 5dl (Französisch) CHF 16.50

VORSPEISEN/ SALATE

SPARGELSALAT CHF 15.50

Mit eingelegten Flusskrebse, Cherrytomaten, Mango Würfeln,
und Himbeerdressing

„ GRAND MÈRE“ CHF 14.50

Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Brot Crôtons

EISBERGSALAT CHF 13.50

Mit gebratenen Kalbsmilken, Cherrytomaten und Bärlauch

BLATTSALAT MIT KRÄUTERN CHF 13.50

Und Granatapfelvinaigrette

SUPPEN

BÄRLAUCHCREMESUPPE CHF 12.50

mit gebratenen Kalbsmilken

SPARGELSUPPE CHF 12.50

mit Spargelragout

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

SPUGNOLA CHF 36.50

Mit Morchelsauce

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 , Frühlingkartoffeln CHF 8.50

Gemüseplättli, Blattspinat CHF 9.50

Trüffel-Gnocchi, Spargel 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 und Spargelrisotto	
RINDSTATAR (160 Gramm)	CHF 34.50
Mit frischem Eigelb, Kapern, Spargelragout 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 VEGETARISCH

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 Salbei- Tomatenbutter	
Als Vorspeise	CHF 22.50
SPARGELRISOTTO	CHF 31.50
Mit frischen Erdbeeren und grünem Pfeffer	
TAGLIATELLE BÄRLAUCH	CHF 36.50
Gebratenes Poulet Geschnetzeltes mit Tagliatelle	
Geschwenkt in Bärlauch Sauce mit Cherrytomaten und Frühlingszwiebeln	
PORTION SPARGEL (450gr)	CHF 36.50
Mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise	
Als Vorspeise (200g)	CHF 30.50
Portion schwarzwälder Schinken	CHF 12.50



WEITERE EMPFEHLUNGEN

GEBRATENE POULETBRUSTSCHNITZEL CHF 33.50

Auf zweierlei Spargel mit Sauce Hollandaise
Und neuen Kartoffeln

KALBSTEAK VOM GRILL (200 Gramm) CHF 59.50

Mit Morchel Sauce, Blattspinat und Kartoffelgratin

POULET CORDON BLEU CHF 41.50

Gefüllt mit gruyere Käse und gekochtem Schinken,
mit Broccoli Gemüse und Pommes Allumettes



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.



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 gibf'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 gibf'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.**