



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, chorizo wurst  
rohschinken aus dem limmattal  
getrocknete marinierte tomaten und oliven* 15.9

**POULET- SATAYSPIESSLI MIT ERDNUSSSAUCE** *pro Stück* 4.5


 **TOMATEN- BASILIKUMBRUSCHETTA** *pro Stück* 3.5


**FEINE LEBERWURST VOM METZGER HORNECKER AM ALBISRIEDERPLATZ**  
*mit frischem brot und essiggurken* 8.5

 **PORTION OLIVEN** 4.5

## ZUM AFANGE

---

 **TOMATENSUPPE MAL ANDERS**  
*tomatensuppe mit buffalo mozzarella, datterini - tomaten  
basilikumpesto, grissini und toastscheibe, am tisch eingeschenkt* 12

 **GEMISCHTER SALAT**  
*variation von blatt- und rohkost salaten  
an hausgemachtem dressing nach wahl (balsamico, french, honig-ingwer)* 11

**CAESAR SALAD**  
*knackiger lattichsalat mit parmesansplittern, brotcroûtons  
und caesardressing* 13  
*zusätzlich mit gebratener pouletbrust und speck* 24

**RINDSTATAR**  
*schweizer rindfleisch von der metzgerei angst  
serviert mit zwiebeln, cornichons* *vorspeise* 22  
*kapernäpfeln, briochetoast, butter* *hauptgang* 29

**VARIATION VON GERÄUCHERTEN UND HAUSMARINIERTEM FISCH**  
*norweger rauch- und graved lachs, geräuchertes forellenfilet und marinierte  
felchen, kleines salatbouquet, dill- senfsauce und meerrettichschaum* 18

## RÖSTI

*zwei freiland spiegeleier und käse  
auf einer goldgelb gebratenen butterrösti mit röstzwiebeln* 19

## G`HACKTS & HÖRNLI

*schweizer rindshackfleisch auf „hörnli“ – teigwaren mit  
geriebenem guldenberger käse, röstzwiebeln und hausgemachtem apfelmus* 22

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

*180gr schweizer rinds-hackfleisch mit bbq sauce  
tomaten, cole slaw, zwiebeln, käse, speck, gurken und spiegelei  
im knusprigen dinkel- sesambrötchen  
dazu züri frites, ketchup und mayonnaise* 33

## CLUBSANDWICH

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

## KALBSLEBERLI MIT KRÄUTERN

*an madeirasauce mit butterrösti*

<i>kleine portion</i>	26
<i>grosse portion</i>	32

## CORDON BLEU

*schweizer schweinsschnitzel gefüllt mit limmattaler rohschinken  
und gruyère käse, dazu züri frites* 32

## ZÜRCHER GESCHNETZELTES

*schweizer kalbsgeschnetzeltes und champignons in rahmsauce*

<i>kleine portion</i>	28
<i>serviert mit butterrösti</i>	<i>grosse portion</i> 35

## SWISS LACHS

*gebratenes lachsfilet aus lostallo im misox, feinste café de paris butter  
dazu salzkartoffeln und junger blattspinat* 36

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

# FLAMMCHUEECHE

---

## FLAMM ORIGINAL

mit flamm-crème, speck, zwiebeln

19



## FLAMM LACTOSEFREI

mit tomatensauce, peperoni, spinat, zucchini

18



## FLAMM PROVENÇALE

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

22

## FLAMM LIMMAT

mit flamm-crème, lauch, limmattaler rohschinken, blattspinat

24

## FLAMM BEST & WEST

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

25

## FLAMM GRATINÉE

mit flamm-crème, speck, zwiebeln, guldenberger käse

23

## ZUM SELBER ZÄMÄ STELLE






---

flammkuchen mit flamm-crème oder tomatensauce

15

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		

 <b>KAISERSCHMARRN</b> <i>dazu zwetschgenkompott und mövenpick rum- raisinglace</i>	14
 <b>MOUSSE VON FELCHLIN BITTERSCHOKOLADE</b> <i>mit frischen saisonfrüchten und himbeersauce</i>	12
 <b>ORIGINAL CREMA CATALANA</b> <i>traditionell abgeflämmt mit rohrzucker</i>	12
 <b>CAFÉ PLAISIR</b> <i>kaffee oder espresso - dazu ein kleines dessert nach wahl:</i> <i>- mousse von felchlin bitterschokolade oder</i> <i>- kleines kuchenstück aus der vitrine oder</i>	9
 <b>AFFOCATO MIT VANILLE GLACÉ</b>	7.5

## 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
Swisslachs aus der Schweiz	Braschler Comestibles, Zürich; braschler.ch
	
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*