

BONJOUR

marco pierre white sagte einmal:

„die natur ist der wahre künstler in der küche.“

unsere leidenschaft gehört der gastronomie – dem kochen und dem gastgeben. das ist unsere berufung. doch ein weiteres thema liegt uns ebenso am herzen und prägt unsere generation besonders: nachhaltigkeit.

schon bevor die übernahme des montmartre feststand, war für uns – die partage-crew – klar: wenn wir gemeinsam gastronomie betreiben, dann muss sie nachhaltig sein. dabei geht es uns nicht nur darum, schweizer fleisch zu verwenden, während im winter erdbeeren auf der karte stehen. nein – wir gehen einen schritt weiter.

unsere lebensmittel stammen aus der schweiz: sie werden hier gezüchtet, gezogen, veredelt, gemolken, geschlachtet, geerntet oder gemahlen. und wir wissen genau, woher sie kommen – und welche geschichte hinter ihnen steckt.

unser gemüse beziehen wir von nachhaltigen höfen mit fortschrittlichen und inspirierenden landwirtschaftskonzepten. unsere milchprodukte sind regional und biologisch. unsere eier: demeter-zertifiziert. doch was bedeuten all diese labels ohne die menschen dahinter? es sind die menschen, die mit der gleichen leidenschaft für gute lebensmittel arbeiten wie wir.

wir sprechen von persönlichkeiten wie willi schmid, der vielleicht den besten käse der schweiz aus der milch glücklicher kühe herstellt.

gianluca zanetti, der feinste pökelwaren produziert – und uns gelehrt hat, dass landjäger nicht gleich landjäger ist. silvano ist überzeugt: „der slowfood-landjäger ist der beste der welt!“

claudia und markus vom naturgut katzhof stellen die erhaltung des bodens, auf dem sie ihr gemüse anbauen, über quantität – mit dem ergebnis: das gemüse schmeckt wieder wie gemüse.

darüber hinaus leben wir das „zero waste“-konzept. unsere rüstabfälle verwandeln sich in fonds und tragen zur verfeinerung unserer gerichte bei – ebenso wie fischgräten oder die haut des swisslachs. unser poulet kommt im ganzen – so können wir aus karkassen, hälsen und füßen köstliche saucen zaubern. beim rind nehmen wir das ganze tier: knochen für fonds, zunge für carpaccio, herz, leber und nieren für terrinen – und aus dem schwanz wird eine feine tagessuppe.

das alles geschieht mit der perfektion der französischen küche, basierend auf den prinzipien von auguste escoffier.

der unterschied ist schmeckbar. viele unserer rezepte sind simpel, aber klassisch inspiriert. denn, wie eingangs erwähnt:

„wir lassen die natur für sich sprechen.“

und jetzt, en guete!

POUR LES LÈVE-TÔT - ZUM ZMORGE

DIENSTAG – SONNTAG BIS 11.00

kombiniere nach lust & laune

hausbutter	2 ⁰⁰
hausgemachte marmelade	2 ⁵⁰
puschlaver alpenblüten honig	3 ⁰⁰

sauerteigbrot-scheiben	3 ⁰⁰
gipfeli	3 ⁵⁰
pain au chocolat	5 ⁰⁰

bio schinken fumée	5 ⁰⁰
mit vinaigrette	2 ⁰⁰

rauchspeck vom bio-bergsäuli und mostbröckli	17 ⁰⁰
--	------------------

berglammsalsiz	9 ⁵⁰
mit essiggürkli und hausgemachten silberzwiebeli	2 ⁰⁰

alle unsere fleischerzeugnisse werden in der **macelleria zanetti** mit viel liebe hergestellt
– gewurstet, getrocknet und geräuchert. mit großer leidenschaft und zeit finden sie ihren
weg auf unser brättli.

jersey blue von willi schmid	5 ⁰⁰
bachtelberger reif von der sennerei bachtel	4 ⁵⁰
geissen tanne bio von der käserei stoffel	4 ⁵⁰
houderbäseler rezent von der sennerei bachtel	4 ⁵⁰

swiss lachs geräuchert von den kuratlis, kapern, frischer meerrettich	18 ⁰⁰
--	------------------

kleines frühstück 13⁰⁰

gipfeli, sauerbrot, hausbutter,
puschlaver alpenblüten honig, hausgemachte marmelade

birchermüesli

saisonale früchte, rosinen, haferflocken,
puschlaver alpenblüten honig

8/12⁰⁰

schweizer käseauswahl

von ausgewählten, nachhaltigen käsereien mit
hausgemachtem senf & chutney

23⁰⁰

demeter rührei

mit puschlaver biospeck

11⁰⁰

5⁰⁰

omelette

mit bio speckwürfeli, champignons & saisonalem gemüse

11⁰⁰

4⁰⁰

french toast

sauerteigschnitte, ei, zimt & zucker, caramel-äpfel

18⁰⁰

mimosa

champagner, frischer orangensaft

11⁰⁰

espresso martini

vodka, café, kaffeeликör, vanille, bitters

17⁰⁰

bloody mary

vodka, tomatensaft, zitrone, worcestersauce

17⁰⁰

für unsere gerichte verwenden wir ausschließlich tierische produkte aus der schweiz.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.

DÉJEUNER - DIE WUCHE ZUM ZMITTAG

DIENSTAG – SONNTAG AB 11.30

**jede woche kochen wir frische & saisonale
gerichte, komm vorbei & geniesse!**

wir servieren abwechslungsreiche mittagsmenus, vegetarisch, mit
fleisch, einer suppe oder ein pastagericht.

montmartre classics:

croque madame

sauerteigbrot, schinken, käse, spiegelei

26⁰⁰

rindstatar

hangeschnitten, saisonal und mit sauerteigbrot
und hausbutter begleitet

37⁰⁰

zu jedem gericht servieren wir einen salat mit einem
hausgemachten dressing

für unsere gerichte verwenden wir ausschließlich tierische produkte aus der schweiz.

die preise sind in CHF angegeben, inkl. 8.1% mwst.

bei fragen zu allergenen & unverträglichkeiten geben wir ihnen gerne auskunft.

LES BOISSONS CHAUDES - WARMS

espresso	4⁸⁰
café	5⁵⁰
café <u>au</u> lait, cappuccino	6⁰⁰
café mélange mit schlagrahm	6⁸⁰
latte macchiato mit caramel, haselnuss, vanille, amaretto	7⁰⁰ 1⁰⁰
chocolat chaud heisse schoggi vom honold	7⁵⁰
chocolat chaud mélange mit schlagrahm	8⁵⁰
thé <u>à la</u> menthe fraîche	7⁰⁰
thé <u>au</u> gingembre frais	7⁰⁰
thé darjeeling, earl grey, jasmin vert, rooibos, aux fruits	6⁰⁰
chai latte	8⁰⁰
café froid eiscafé mit milch	7⁰⁰
café vanille doppelter espresso, vanille glace	9⁵⁰
extra shot café	1⁵⁰
hafermilch petit/grand	0⁵⁰/1⁰⁰
honig	0⁵⁰

LES BOISSONS FROIDES - CHALTS

eau minéral ohne gas, 50cl **6⁵⁰**

eau minéral mit gas, 30cl/50cl **4⁵⁰/6⁵⁰**

citron pressé froid ou chaud 20cl **5⁵⁰**

thé froid bio aux herbes **7⁰⁰**

schorle de pomme 33cl **5⁵⁰**

orangina 25cl **5⁵⁰**

coca cola classic ou zero 33cl **5⁵⁰**

limonade artisanale bio blutorange, 33cl **6⁰⁰**

gents tonic ou lemon 25cl **5⁵⁰**

pimento gingerbeer, 25cl **6⁰⁰**

jus d'orange frais 20cl **7⁵⁰**

jus de pamplemousse 20cl **5⁵⁰**

jus de tomate 20cl **6⁰⁰**

carafe d'eau du robinet hahnenwasser, 30cl/50cl **3⁰⁰/4⁵⁰**

für gäste, die nur hahnenwasser wünschen, erlauben wir uns dies zu verrechnen — für personalkosten, infrastruktur und dienstleistung

LES VINS MOUSSEUX - SCHAUMWEIN

crémant d'alsace prestige grande cuvée

12⁰⁰/72⁰⁰

herkunft: eguisheim, frankreich

rebsorte: pinot blanc, auxerrois, chardonnay, pinot noir

produzent: gruss

nase mit getoastetem brioche und gelben fruchten

— es muss nicht immer prosecco sein...

crémant d'alsace rosé

14⁰⁰/84⁰⁰

herkunft: eguisheim, frankreich

rebsorte: pinot noir

produzent: gruss

frische und ausdrucksstarke eleganz mit noten von kirsche

und roten fruchten

crémant royal crémant à la crème de cassis

13⁵⁰

LE CHAMPAGNE

blanc de blancs grand cru extra brut

17⁰⁰/98⁰⁰

herkunft: chouilly, frankreich

rebsorte: chardonnay

produzent: legراس & haas

mehr qualität, weniger marketing: das was uns sehr gefällt!

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

kir royal champagne à la crème de cassis

18⁵⁰

LES VINS BLANCS

chardonnay

9⁵⁰/66⁰⁰

herkunft: apulien, italien

rebsorte: chardonnay

produzent: cantele

kräftiges strohgelb. feine aromatik nach pfirsich und aprikose mit einer spur vanille.

reichhaltig und kraftvoll am gaumen, langes finale.

zürbieter cuvée weiss aoc

9⁰⁰/63⁰⁰

herkunft: kanton zürich

rebsorte: pinot gris, riesling-silvaner (müller-thurgau), sauvignon blanc, blanc de noir (pinot noir)

produzent: weingut landolt

feines hellgelb, süssliche fruchtaromen, lebendig, frisch. am gaumen rund, fruchtig und fein.

sancerre blanc domaine curot

10⁵⁰/72⁰⁰

herkunft: loire, frankreich

rebsorte: sauvignon blanc

produzent: eric louis

glanzhelles strohgelb mit grünlichen reflexen. kraftvoll und reichhaltig am gaumen, mit perfekter säurestruktur.

sauvignon blanc fumé

69⁰⁰

herkunft: pfalz, deutschland

rebsorte: sauvignon blanc

produzent: oliver zeter

goldgelb mit hellen reflexen. typische sauvignon blanc aromen von frischem gras, paprika und johannisbeere. leicht rauchige note vom holzfassausbau. tiefgründiger abgang.

chablis envers de valmur

78⁰⁰

herkunft: bourgogne, frankreich

rebsorte: chardonnay

produzent: domaine des malandes

schimmerndes hellgrün. feingliedriges bouquet anfangs minze, später zitrus und feuerstein. elegant mit lebhaftem säurespiel.

LES VINS ROSÉ & ORANGE

ma terre

8⁵⁰/58⁰⁰

herkunft: provence, frankreich

rebsorte: cinsault, grenache noir, syrah

produzent: les vigneron du roy rené

hellrosa. in der nase aromen von roten früchten wie himbeere und erdbeere. am gaumen bemerkbare frische mit einer dominanz von zitrusfrüchten. langer abgang.

anfora ansonaco igt

10⁵⁰/76⁰⁰

herkunft: toscana, italien

rebsorte: ansonica

produzent: tenuta casadei

dunkles goldgelb mit tendenz zu bernstein. pikant und mit dichter süßfrucht in der nase, nach kandierte mandarinen, gewürznelke und orangenschale. trocken und straff mit ordentlich struktur.

perfect day

68⁰⁰

herkunft: burgenland, österreich

rebsorte: chardonnay, muskat ottonel, grüner veltiener, traminer

produzent: weingut pittnauer

bernsteingelb mit grünlichen reflexen. geschmeidig und zugänglich. feine muskatfrucht und gute würze, unwiderstehlich süffig. ein schöner aromatischer einsteiger in die welt der orangen weine.

BONNE NUIT

übernachten wie in einem französischen film, mitten in der zürcher altstadt. Joséphine ist ausladend und präsentiert den nachthimmel durch ein sternförmiges oblicht. bei maurice logiert man originell auf zwei etagen und bettet sich unter dem giebel des charmanten altbaus.

faites-vous plaisir ! faites de beaux rêves !

montmartre

haus zum weggen
weggengasse 4, 8001 zurich

téléphone 044 211 19 20
bonjour@lemontmartre.ch
www.lemontmartre.ch