

BONSOIR

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 produkte sind regional, grösstenteils biologisch und wenn möglich sogar 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 menschen wie willi schmid, der vielleicht den besten käse der schweiz mit milch von glücklichen kühen herstellt. von gianluca zanetti, der feinste pökelwaren produziert und uns lehrte, dass landjäger nicht gleich landjäger sind. silvano ist überzeugt:

der slowfood landjäger ist der beste der welt!

dank sepp manser wissen wir, dass seine küken eine bodenheizung haben und dass unsere poulets über 500 m² auslauffläche verfügen.

außerdem verfolgen wir das „zero waste“-konzept. unsere rüstabfälle landen in fonds und tragen dazu bei, unsere gerichte zu verfeinern – ebenso wie fischgräten oder die häute des swisslachs. unser poulet kommt ganz, damit wir aus den karkassen, hälsen und füßen köstliche saucen zaubern können. bestellen wir rindfleisch, nehmen wir das ganze tier: knochen für saucen, zunge für carpaccio, herz, leber und nieren für eine terrine, und aus dem schwanz wird eine feine tagessuppe.

all das geschieht mit der perfektion der französischen küche, die auf den prinzipien von escoffier basiert. viele unserer rezepte sind simpel, aber klassisch inspiriert. denn, wie eingangs erwähnt:

„wir lassen die natur für sich sprechen.“

und jetzt, en guete!

POUR L'APÉRO - FÜR DE CHLINI HUNGER

NUR ERHÄLTICH VON 14:00 BIS 17:30 UHR

oliven 7⁵⁰

taralli peperoncino 5⁰⁰

schweizer käseauswahl 23⁰⁰

von ausgewählten, nachhaltigen käsereien mit
hausgemachtem senf & chutney

berglammsalsiz 9⁵⁰

slowfood landjäger 8⁰⁰

naturgeräuchert

bio-bergspeck & mostbröckli 17⁰⁰

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.

sauerteigbrot & hausbutter 4⁵⁰

suurs & ihgleits 7⁰⁰

hausgemachte pickles

rillettes de porc 16⁰⁰

baguette, kapern & schalotten

pommes allumette mit kräuter- & pilzsalz 9⁵⁰

mit rüebli-ketchup

mit miso-dip von patrik marxer

3⁰⁰

4⁵⁰

sardinen 20⁵⁰

mit kapern & schalotten

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.

DÎNER - ZUM ZNACHT

DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00

VORSPEISEN

karotten-ingwer-suppe 14⁰⁰
vacherin, kresse

sauerteig-focaccia 16⁰⁰
hausgemachter lardo vom bio-alpschwein, zucchini-chutney

roastbeef vom simmentaler rind 25⁰⁰
sauce vincent, schalotten, stachelbeeren, sardellen

blumenkohl-tempura 18⁰⁰
aubergine, pfefferminz-emulsion, tomaten, kräutersalat

kartoffel-pilz-kroketten 20⁰⁰
eierschwämmli, ricotta, kaffee, zwetschgen, schnittlauch

HAUPTGÄNGE

geschmorte kalbshaxe 40⁰⁰
sauce bordelaise, gremolata, mais, grüne bohnen, kartoffeln

coq au vin 43⁵⁰
aus dem appenzell

rindstatar 37⁰⁰
hangeschnitten, saisonal und mit sauerteigbrot
und hausbutter begleitet

hachis parmentier 35⁰⁰
rüebli-bolognese, süsskartoffelstock, vacherin mont d'or,
panko-nuss-crunch

rigatoni 30⁰⁰
kürbis, federkohl, lauch, scamorza, brombeeren

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 BIÈRES

LES PRESSIONS - OFFEN

kronenbourg 1664 25cl/50cl, 5.5%

5⁵⁰/8⁰⁰

monaco 25cl/50cl

kronenbourg, grenadine sirup, citro

6⁵⁰/11⁰⁰

picon 25cl/50cl

kronenbourg, picon orangen bitter

7⁵⁰/12⁰⁰

LES BOUTEILLES - IM FLÄSCHLI

valaisanne zwickelbier 33cl, 5.4%

7⁵⁰

1664 blanc 33cl, 5.0%

6⁵⁰

brooklyn special effects ipa alkoholfrei, 33cl, 0.0%

7⁵⁰

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 früchten

— 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 früchten

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.

perfect day

10⁰⁰/68⁰⁰

herkunft: burgenland, österreich

rebsorte: chardonnay, muskat ottonel, grüner veltiener, traminer

produzent: weingut pittinger

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

LES VINS ROUGES - OFFEN

zürbieter cuvée rot aoc

9⁰⁰/63⁰⁰

herkunft: kanton zürich

rebsorte: pinot noir, cabernet dorsa, dornfelder

produzent: weingut landolt

rubinrot mit leicht violetten einschlüssen. aromen von schwarzen früchten, brombeere, heidelbeere sowie etwas kirsche. am gaumen gehaltvoll und vollmundig.

crianza rioja doca

9⁵⁰/64⁰⁰

herkunft: rioja, spanien

rebsorte: tempranillo, garnacha

produzent: paco garcia

rubin-rot und violett schimmernd. vielschichtiges bouquet mit leicht würziger note, fruchtig und mineralisch. aromen von reifen früchten. erinnert an trüffel. ausgewogener, samtiger wein.

chianti rufina

10⁰⁰/68⁰⁰

herkunft: toscana, italien

rebsorte: merlot, sangiovese, syrah

produzent: castello del trebbio

sangiovese zeigt all seine kraft und eleganz: faszinierend in der nase, mit noten von dunklen kirschen und gewürzen, während der reifung entfaltet er klare balsamico-noten. kompakt, leicht und gut ausgewogen in den tanninen.

château cambon la pelouse

11⁰⁰/72⁰⁰

herkunft: bordeaux, frankreich

rebsorte: cabernet sauvignon, merlot

produzent: château cambon la pelouse

die charakteristik des weines ist stark durch den merlot geprägt. umwerfendes, reifes beerenbouquet, fein buttrige note. samtiger, charmanter gaumen, angerundete gerbstoffe. gekochte kirschen im finale.

LES VINS ROUGES - FLASCHEN

valduero una cepa

89⁰⁰

herkunft: ribera del duero, spanien

rebsorte: tempranillo

produzent: bodega valduero

schönes kirschenrot. in der nase eine explosion von fruchtaromen und gewürzen. der wein präsentiert sich am gaumen fleischig mit saftigen tanninen und viel frucht, gleichzeitig muskulös und voller finesse.

gevrey-chambertin aoc

126⁰⁰

herkunft: bourgogne, frankreich

rebsorte: pinot noir

produzent: doudet-nadin

tiefes rubin mit granatroten reflexen. reife fruchtkomponenten im bouquet (kompott, erdbeerkonfi), unterlegt mit einer passenden eichenholznote. am gaumen kraftvoll.

château batailley 5e cru classé

148⁰⁰

herkunft: bordeaux, frankreich

rebsorte: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot

produzent: château batailley

sattes purpur. leicht animalische, dann rauchige nase. fleischig im ansatz, mit einer gehörigen portion runder, saftiger tannine. langes finale. ein fülliger, reicher wein.

SPRITZ

apérol spritz

apérol, prosecco, soda

12⁰⁰

rhubarbe spritz

italicus, hausgemachter rhabarbersirup, zitrone, prosecco

15⁰⁰

orange spritz

campari, orangensaft, hausgemachter orangensirup, soda

15⁰⁰

apricot spritz

aprikosensirup, vermouth, aprikosenlikör, zitrone, prosecco

15⁰⁰

SIGNATURES

jardin rouge

erdbeer-estragon vodka, zitrone, schokolade, tomate

17⁰⁰

cuvée maison

rum, mango, orgeat, montenegro, zitrone, prosecco

17⁰⁰

le corsé

cognac, banane, fernet branca, bitter

17⁰⁰

herbe douce

chartreuse, panda pineapple rum, zitrone, minze

17⁰⁰

fleur fanée

gin, lavendelsirup, zitrone, mandarinen & bergamotten soda

17⁰⁰

CLASSICS

espresso martini

17⁰⁰

vodka, café, kaffeelikör, vanille, bitter

amaretto sour

17⁰⁰

amaretto, cognac, zitrone, frischer orangensaft

negroni

17⁰⁰

gin, vermouth, campari

negroni sbagliato

16⁰⁰

prosecco, vermouth, campari

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

orange spritz

14⁰⁰

rebels aperitivo, orangensaft, hausgemachter orangensirup, soda

amande rouge

16⁰⁰

rebels aperitivo, amaretto-Sirup, zitrone, soda

fleur fanée

16⁰⁰

alkoholfreier gin, zitrone, mandarinen & bergamotten soda

LES SPIRITUEUX - ZUM SCHLUSS

LES PASTIS

anis combier 2cl/4cl, 45% **8⁰⁰/12⁰⁰**

ricard 2cl/4cl, 45% **7⁰⁰/11⁰⁰**

LES VODKAS

absolut vodka suède, 4cl, 40% **12⁰⁰**

LES GINS

deux frères zurich, 4cl, 43% **17⁰⁰**

tanqueray 4cl, 43.1% **14⁰⁰**

LES DIGESTIFS

dolin rouge 4cl, 16% **9⁰⁰**

pineau des charentes 4cl, 17.5% **9⁰⁰**

cognac vsop 7 ans 2cl, 40% **14⁰⁰**

grappa berta 2cl/4cl, 40% **12⁰⁰/16⁰⁰**

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