

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!

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.

POUR L'APÉRO - FÜR DE CHLINI HUNGER

NUR ERHÄLTlich VON 14:00 BIS 17:30 UHR

oliven 7⁵⁰

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 3⁰⁰

sardinen 20⁵⁰
mit kapern & schalotten

DÎNER - ZUM ZNACHT

DIENSTAG – SAMSTAG AB 18.00

VORSPEISEN

kürbissuppe 14⁰⁰
kürbiskerne & kürbiskernöl

puschlaver wild-plättli 18⁰⁰
wildschwein-salametti, hirschsalsiz & lardo

rillettes de sanglier 22⁰⁰
topinambur, brösmeli, herbsttrüffel & trauben

steinbock-pâté de campagne 25⁰⁰
kürbiskerne, kürbis-mostarda & cornichons

frittierter rosenkohl 19⁰⁰
trevisano-kimchi, kürbis-chutney & brunnenkresse

kürbisgnocchi 21⁰⁰
ofenkürbis, federkohl, totentrompeten & belper knolle

HAUPTGÄNGE

rehpfeffer 47⁰⁰
rotkraut, spätzli & wirz

blinde jäger:innen 35⁰⁰
spätzli, rotkraut, ofenkürbis, wirz & pilzrahmsauce

unsere wildklassiker servieren wir mit preiselbeeren, karamellisierten äpfeln & marroni

coq au vin 43⁵⁰
aus dem appenzell

chässpätzli 30⁰⁰
kartoffeln, sellerie, karotten, sternenberger, dörrbirnen
+ trüffel 8⁰⁰

rindstatar 37⁰⁰
handgeschnitten, saisonal und mit sauerteigbrot
und hausbutter begleitet

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, 0.4%

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

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: legtras & haas

perfekt vinifiziert, herrliche und grosse finesse

kir royal champagne à la crème de cassis

18⁵⁰

LES VINS BLANCS

zürbieter cuvée weiss aoc

9⁰⁰/63⁰⁰

herkunft: kanton zürich, 2025

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

produzent: weingut landolt

lebendig, frisch, am gaumen rund, fruchtig und fein

heida du valais aoc

10⁵⁰/72⁰⁰

herkunft: schweiz, wallis, 2025

rebsorte: heida

produzent: albert mathier & söhne

körperreich am gaumen, schöne lebhaftigkeit, lang anhaltenden abgang

chardonnay

9⁵⁰/66⁰⁰

herkunft: apulien, italien, 2024

rebsorte: chardonnay

produzent: cantele

reichhaltig und kraftvoll am gaumen, langes finale

sancerre blanc domaine curot

10⁵⁰/72⁰⁰

herkunft: loire, frankreich, 2024

rebsorte: sauvignon blanc

produzent: eric louis

kraftvoll und reichhaltig am gaumen, mit perfekter säurestruktur

sauvignon blanc fumé

69⁰⁰

herkunft: pfalz, deutschland, 2021

rebsorte: sauvignon blanc

produzent: oliver zeter

leicht rauchige note vom holzfassausbau, ein tiefgründiger abgang

pinot blanc aoc graubünden

87⁰⁰

herkunft: schweiz, graubünden, 2024

rebsorte: pinot blanc

produzent: sprecher von bernegg

am gaumen elegant, sehr mineralisch

LES VINS ROSÉ

ma terre

8⁵⁰/58⁰⁰

herkunft: provence, frankreich, 2025

rebsorte: cinsault, grenache noir, syrah

produzent: les vigneron du roy rené

am gaumen bemerkbare frische, langer abgang

LES VINS ORANGE

perfect day

10⁰⁰/68⁰⁰

herkunft: burgenland, österreich, 2025

rebsorte: chardonnay, muskat ottonel, grüner veltiener, traminer

produzent: weingut pittnauer

unwiderstehlich süffig, ein schöner aromatischer einsteiger in die welt der
orangen weine

LES VINS ROUGES - OFFEN

züribieter cuvée rot aoc

9⁰⁰/63⁰⁰

herkunft: kanton zürich, 2024

rebsorte: pinot noir, cabernet dorsa, dornfelder

produzent: weingut landolt

am gaumen gehaltvoll und vollmundig

chianti rufina

10⁰⁰/68⁰⁰

herkunft: toscana, italien, 2021

rebsorte: merlot, sangiovese, syrah

produzent: castello del trebbio

kompakt, leicht und gut ausgewogen in den tanninen

château cambon la pelouse

11⁰⁰/72⁰⁰

herkunft: bordeaux, frankreich, 2018

rebsorte: cabernet sauvignon, merlot

produzent: château cambon la pelouse

charmanter gaumen, angerundete gerbstoffe, gekochte kirschen im finale

passió

12⁰⁰/85⁰⁰

herkunft: zürichsee, 2024

rebsorte: merlot, cabernet sauvignon

produzent: schwarzenbach weinbau

harmonische struktur und charmanten zugänglichkeit, feine balance zwischen frucht, würze und eleganz

pinot noir vom lindenwingert aoc

13⁰⁰/92⁰⁰

herkunft: schweiz, graubünden, 2024

rebsorte: pinot noir

produzent: sprecher von bernegg

am gaumen sehr saftig, röstaromen werden von einer feinen fruchtaromatik eingebunden, langer abgang

valduero una cepa

92⁰⁰

herkunft: ribera del duero, spanien, 2020

rebsorte: tempranillo

produzent: bodega valduero

am gaumen fleischig mit saftigen tanninen und viel frucht, gleichzeitig muskulös und voller finesse

LES VINS ROUGES - ES HÄT SOLANGS HÄT

RARITÄTEN IN UNSEREM KELLER

syrah le anfore

80⁰⁰

herkunft: toskana, italien, 2020

rebsorte: syrah

produzent: famiglia casadei

im mund zeigt der wein zuerst einen trockenen und vollmundigen charakter und eine ausgeprägte struktur, langanhaltender und wohlschmeckender abgang dank der gut definierten tanninstruktur.

châteauneuf-du-pape

95⁰⁰

herkunft: frankreich, südliche rhône, 2020

rebsorte: syrah, grenache, mourvedre

produzent: andré mathieu

er hat eine rubinrote farbe mit aromen von roten fruchten und gewürzen. dieser elegante wein besticht durch tannine, die sich harmonisch in die runde und geschmeidige geschmacksfülle einfügen.

gevreys-chambertin aoc

126⁰⁰

herkunft: bourgogne, frankreich, 2023

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, 2018

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

14⁰⁰

orange spritz

campari, orangensaft, hausgemachter orangensirup, soda

15⁰⁰

apricot spritz

aprikosensirup, italicus, aprikosenlikör, zitrone, prosecco

15⁰⁰

amarena spritz

kirschsaft, amaretto, chaisirup, prosecco, soda

15⁰⁰

CLASSICS

espresso martini

vodka, café, kaffeeликör

17⁰⁰

amaretto oder **whiskey sour**

amaretto, zitrone, frischer orangensaft

17⁰⁰

negroni oder **sbagliato**

gin oder prosecco, vermuth, campari

17⁰⁰

fleur fanée

gin, lavendelsirup, zitrone, mandarinen & bergamotten soda

17⁰⁰

pisco pomona

thymian-rosmarin pisco, honig, birnensaft

17⁰⁰

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

orange spritz 0.0%

rebels aperitivo, orangensaft, hausgemachter orangensirup, soda

14⁰⁰

fleur fanée 0.0%

alkoholfreier gin, zitrone, mandarinen & bergamotten soda

16⁰⁰

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

vermut weiss oder rot, 4cl, 16% **9⁰⁰**

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

grappa berta 2cl, 40% **9⁰⁰**

humbel quitte 2cl, 40% **9⁰⁰**

humbel vieille prune 2cl, 40% **9⁰⁰**

cognac vsop 7 ans 2cl, 40% **14⁰⁰**

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