

# Menu

16.03.2020-21.03.2020

## Der Chef empfiehlt

**Linsen-Karotten Suppe**  V 9.00  
Lentil-carrot soup

**Farfalle mit Rohschinken** V 11.00/16.50  
Verfeinert mit einer Erbsen-Rahm Sauce  
Farfalle with raw ham served with pea cream sauce

**Trüffel Ravioli**  V 22.00/26.00  
Serviert mit frischen Kräutern, Butter und Parmesan Spähne  
Served with fresh herbs covered with butter and parmesan shavings

**Kabeljau Filet mit Salmoriglio vom Beefer** 25.00  
Enthält Olivenöl, Knoblauch, Chili und Petersilie  
serviert mit einer Beilage nach Wahl  
Cod fillet with salmoriglio grilled in the beofer  
Contains olive oil, garlic, chilli and parsley  
served with a side dish of your choice

**Gebratene Maispouardenbrust** 28.00  
Serviert mit Majoran Jus mit einer Beilage nach Wahl  
Roasted corn poulard breast with majoram sauce and  
a side dish of your choice

## Acasa Classics

**Auberginen Tasche**  V 16.00  
Gefüllt mit Tomaten und Couscous,  
Kräutersalat, Tomatenelixier mit wildem Oregano  
Eggplant filled with tomatoes and couscous,  
herb salad, tomato elixir with wild oregano

**Caesar Salat** V 16.00/19.00  
Mit Parmesan und Croûtons  
With parmesan and croutons  
Mit Pouletbrust und Kalbsspeck (CH) 28.00  
With chicken breast and veal bacon

**Rindstatar (CH)** 70g/140g V 25.00/33.00  
Mit Salatbouquet, Toast und Kapern  
Beef tatar with salad, toast and capers

**Acasa Burger** 30.00  
Mit Röstzwiebeln, Raclettekäse, Speck, Tomaten,  
BBQ Sauce und Country Fries  
With fried onions, raclette cheese, bacon, tomato,  
BBQ sauce and country fries

**Beyond Meat Veggie Burger**  29.50  
Mit Salat, Tomaten, Gurken, grillierten  
Peperoni, BBQ Sauce und Country Fries  
With salad, tomatoes, pickles, grilled peppers,  
BBQ sauce and country fries

**Kalbs-Wienerschnitzel** 41.00  
Mit Country Fries  
Veal Schnitzel with country fries

## Beefer

Zartes Fleisch, bei 800°C gegrillt für die ultimative Kruste!  
Wählen Sie zwischen Saignant - Medium - Medium well  
Tender meat, grilled at 800°C for the ultimate crust!  
Choose between saignant - medium - medium well

**Schweizer Rib Eye Steak** 200 g 49.00  
Aus dem mittleren Rippenstück geschnitten, kräftig im  
Geschmack mit einer starken Marmorierung / Cut from the  
middle rib eye, strong in taste with a very high marbling

Zu allen Beefer Spezialitäten servieren wir Ihnen eine hausgemachte Sauce  
nach Ihrer Wahl / With all beofer dishes we serve you a homemade sauce  
of your choice

## Beilagen / Side Dishes

**Parmesan Risotto** / Parmesan cheese risotto

**Country Fries**

**Ofengemüse** / Oven baked vegetables

**Spinat** / Spinach

**Salat - grün oder gemischt** / Green or mixed salad pro Portion 6.00

**Grünpeffer Sauce** / Green pepper sauce

**Barbecue-Sauce** (vegan & lactose-free)

**Kräuterbutter Café de Paris** / Herb butter pro Portion 3.00

## Desserts

**Halbgefrorenes Zitronen-Crumble** mit Waldbeeren 8.50  
Lemon crumble semi-freddo with forest berries

**Apfel Tarte Tatin** mit Vanilleglace 12.00  
Apple tarte tatin with vanilla ice cream

## Weinempfehlung

### Weisswein

Schiefer Riesling 8.50 Flasche 48.00  
Riesling, Villa Huesgen 2018, DE


Verdejo Pariente 9.00 56.00  
Verdejo, Rueda Do, Josè Pariente 2018, ES

### Rotwein

Château Peyrat-Fourthon 9.50 59.00  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Haut Médoc, Bordeaux 2009, FR

Unser Service empfiehlt dir gerne  
andere Weine im Offenausschank 9.00 56.00

acasa  
SUITES ZÜRICH

 = Vegetarisch, V = Vorspeise  
Bei allfälligen Allergien oder Unver-  
träglichkeiten wende dich bitte  
an das Servicepersonal.

Preise in CHF, inkl. MwSt 7.7%  
Schwein, Rind, Kalb, Poulet: Schweiz, Lamm: Schweiz, Fisch: FAO 27  
Maispoularde: Frankreich