

## PERFEKTRER FLEISCHGENUSS

Im THE MARKET GRILL bei Jelmoli und der Metzgerei Keller geniessen Sie feinste Köstlichkeiten vom Grill. Das Besondere: Dieser Grill wird bis zu 800 Grad heiss und gart das Fleisch perfekt – innen saftig, aussen kross.

### SPEISEN

#### VORSPEISEN

	klein	gross
gemischter Salatteller	15.–	23.–
knackiger Lattichsalat an Zitronenvinaigrette	8.–	14.–
Caesar Salad	15.–	23.–
knackiger Lattichsalat mit Ei, Speck, Parmesan und Croutons		
mit grillierter Pouletbrust	+ 6.–	
mit Black-Tiger-Crevetten	+ 8.–	
hausgemachtes Rindstatar auf Buttertoast	29.–	39.–

#### FLEISCH VOM METZGER KELLER

Finnisches Sashi Huft Steak 200g	39.–
je weitere 100g	8.–
USA Black Angus Entrecôte 200g	49.–
je weitere 100g	12.–
Irishes Black Angus Filet Steak 180g	54.–
je weitere 50g	10.–
The Market USA RibEye Beef Burger 160g Brioche-Bun   Hausketchup   Kabissalat   Tomate   Schweizer Speck   Cheddar-Käse von Natürli	29.–
grillierte Schweizer Pouletbrust 200g	24.–
 Bio 160g	48.–
2 Stück originale hausgemachte Wiedikerli	23.–
Zürcher Zunft Kalbsbratwurst 140g	19.–

1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl im Preis inbegriffen

#### FISCH VOM GRILL

Leicht pikante Blacktiger-Crevetten	28.–
Teriyaki TunaTataki mit Wasabi Yuzu Soja Sauce	29.–

1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl im Preis inbegriffen

#### BEILAGEN

Country Fries	
Rosmarinkartoffeln	
Gegrilltes Gemüse	
Basmatireis	
Salat vom Buffet	
Zusätzliche Beilage	8.–

#### SAUCEN & BUTTER

Tsüri Sauce No. 1   3   4	
Tsüri Sauce Chimichurri	
Tsüri Sauce Ketchup	
Mayonnaise	
Kräuterbutter	
Trüffelbutter	
Zusätzliche Sauce	3.–

### BUTCHER & MARKET TABLE

KAUFEN SIE IM JELMOLI FOOD MARKET EIN UND LASSEN SIE IHRE SPEISEN IM MARKET GRILL DER METZGEREI KELLER ZUBEREITEN.

Bitte beachten Sie die Informationen und Konditionen auf der Rückseite.

### GETRÄNKE

#### WEISSWEIN & SCHAUMWEIN

	10cl	75cl
Compleo Cuvée Blanc CH Staatskellerei Zürich, Pinot Gris   Chardonnay	8.50	51.–
Esprit de Bourgeois FR VdP du Val de Loire, Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc	8.50	51.–
Prosecco Superiore Bacio d'Oro IT Nardi, Valdobbiadene DOCG (Bio), 100% Glera	8.50	51.–
Champagne Brut Réserve FR (375cl Flasche) Pol Roger 1849, 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier		61.–

#### ROSÉWEIN

	10cl	75cl
Primitivo Rosato Salento IGP IT Cantina San Marzano, Apulien, 100% Primitivo	8.50	51.–

#### ROTWEIN

	10cl	75cl
Compleo Cuvée Noire CH Staatskellerei Zürich, Pinot Noir   Gamaret   Cornalin	8.50	51.–
Malbec Catena AR Bodega y Viñedos Catena, Mendoza, 100% Malbec	8.50	51.–
Els Pics DOCa SP Bodegas Mas Alta, Grenache Noir   Carignan   Merlot   Syrah	9.50	57.–

#### MINERAL

	40cl	80cl
Rhätzünser & Arkina „Premium“	4.80	7.50

#### SOFTGETRÄNKE & BIER

	33cl
Coca Cola, Cola Zero, Rivella rot/blau, Sprite	4.50
Feldschlösschen Hopfenperle oder Alkoholfrei	5.50

#### KAFFEE

Kaffee oder Espresso	5.–
Doppio Espresso	6.–



#### Deklaration der Herkunft

Rind: IE / US\* / FI Kalb: CH Schwein: CH Poulet: CH  
Lachs: NO/Zucht Crevetten: VN / Zucht  
Thun: WestlicherPazifischerOzeanFAO71

\*Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

**Allergene und Intoleranzen:** Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise in CHF inkl. MWSt

## BUTCHER & MARKET TABLE

**Kaufen Sie im Jelmoli Food Market ein und lassen Sie ihre Speisen im Market Grill der Metzgerei zubereiten.**



Mittendrin - Unter Delikatessen Zuhause.

Seit dem 1. Februar 2020 haben wir die Metzgerei im Jelmoli Food Market an der Zürcher Bahnhofstrasse übernommen. Geniessen Sie die feinen Wiediker-Produkte im Jelmoli Food Market.

Acht Mitarbeiter unter der Leitung von Astrit Feji sorgen für ein grosses Angebot - von der Wurst über Edelstücke bis zum Dry Aged Beef, bieten kompetente Fleisch-Beratung und lassen kaum Wünsche offen.

### Für feines in unserer Küche zubereitet

**Gold Set** 50.00 /Person

Inklusive: 80cl Mineral „Premium“, 1 Glas Prosecco, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

**Silber Set** 40.00 /Person

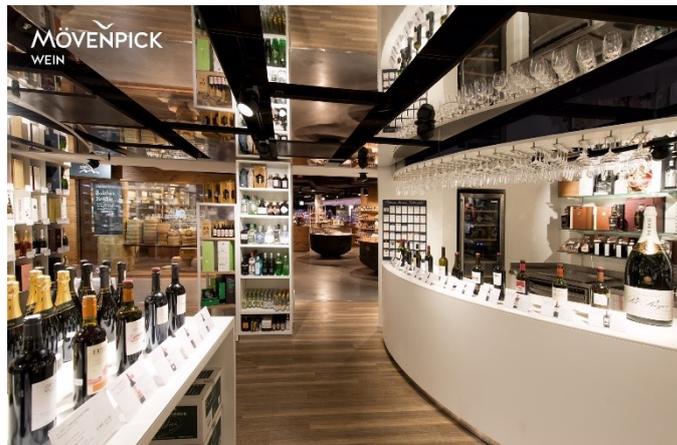
Inklusive: 40cl Mineral „Premium“, Brot mit Olivenöl, 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl

**Bronze Set** 30.00 /Person

Inklusive: 40cl Mineral „Premium“



Frisch-Fisch-Qualität ist der umfassende Begriff für das Angebot und Dienstleistungen von Dörig: Fachmännische Beratung der kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Auswahl, zum Produkt, zur Menge, zur Zubereitung mit unseren FRISCH-FISCH Rezepten. Schuppen, filetieren, tranchieren, portionieren oder marinieren? Auch das übernimmt das Team gerne für Kundinnen und Kunden. Fachmännische Beratung inklusive.



Mövenpick Wein ist der führende Premium-Weinfachhändler der Schweiz. Das Sortiment umfasst Weine und Spirituosen in allen Preislagen aus aller Welt. Die erfahrenen Mitarbeitenden beraten Sie kompetent und individuell.

### Für feines aus dem Weinkeller

**Gold Zapfen Geld** 50.00 /Flasche  
mit einem kalten Fleisch Häppli und 80cl Mineral „Premium“

**Silber Zapfen Geld** 30.00 /Flasche  
mit Antipasti



In unserem Käsehumidor im Jelmoli Food Market in Zürich finden Sie die grösste und reichhaltigste Käseauswahl der Stadt Zürich. Neben regionalen Spezialitäten und innovativen Kreationen zählen auch die internationalen Käseklassiker zu unserem Sortiment.

Suchen Sie nach einem Käse, der zu einem bestimmten Wein passt? Oder möchten Sie Ihre Gäste mit einem Käse-Dessert überraschen? Unsere freundlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beraten Sie fachkundig und kompetent.

### Für feines kaltes ohne Hilfe aus der Küche

**Apéro Set** mit Brot und Olivenöl. 20.00 /Person  
(kann von Mo-Fr 11:00 bis 14:00 nicht gebucht werden)