



# PINSA

Unsere Spezialität, eine Pinsa, mit Bier-  
treber im Teig, welcher 48 Stunden  
gegärt ist. Luftig, bekömmlich und ein-  
zigartig im Geschmack, jede Woche mit  
neuen Kreationen!

**JEDE UNSERER PINSAS AM MITTAG  
SERVIERN WIR EUCH WAHLWEISE  
MIT SUPPE ODER SALAT**

**PINSA OF THE WEEK 26.–**  
**«HAWAII»**  
mit Ananas, Bauernschinken  
und Mozzarella

## MO 20.06.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 26.00**  
Saltimbocca vom Schwein  
mit Spaghetti und Basilikumpesto

**VEGETARISCH | 21.00**  
Zitronenrisotto  
mit karamellisierte Cherry-Tomaten

## DI 21.06.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**  
Mariniertes Poulet-Schenkel Steak  
mit Peperonata und Basmatireis

**VEGETARISCH | 21.00**  
Agnolotti mit Pecorino und Feige

## MI 22.06.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 26.00**  
Kalbsblankett mit Champignons  
und Röstipastetli

**VEGETARISCH | 20.–**  
Panzanella mit Datteri-Tomaten  
Gurken und Kräutern

## DO 23.06.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**  
Asiatische Gemüsepfanne mit Poulet  
und Glasnudeln

**VEGETARISCH | 21.–**  
Gebackene Süsskartoffel mit Randen  
Ziegenkäse und Sauerrahm

## FR 24.06.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**  
Ragout vom Schwein in Rotweinsauce  
mit Gemüse und Butternudeln

**VEGETARISCH | 20.–**  
Gebackene Dim Sum  
auf knackigem Edamame-Spinat Salat

**TAGESDESSERT | 6.50**

Täglich frisch nach Empfehlung

# BUSINESSLUNCH

**SUPPE ODER SALAT**

**«TAGLIATA DI MANZO» | 34.–**  
mit Rucola, Parmesanflocken  
und Pinienkernen

## HEALTHY BOWL

**BOWL OF THE WEEK | 19.–**  
Couscous-Salat mit Avocado, Limette  
und Kirschtomaten

## GETRÄNKE

**INGWER-LIMETTEN SPRITZ**  
alkoholfrei 9.50  
mit Prosecco 12.50

**HAUSGEMACHTER KOMBUCHA**  
0.25l | 7.50

**HAUSGEMACHTER EISTEE**  
0.3l | 5.50 0.5l | 7.50

**TRAUBENSCHORLE ADAM + UVA  
ROT 0.33l | 6.–**

**KOMBUSECCO 14.–**  
Hausgemachter Kombucha mit Prosecco

**ZÜRICH WEISS AOC 1dl | 8.–**

**RIESLING BY THE GLASS 1dl | 7.50**

**ROSÉ IM «STEINKRUG» 1dl | 8.50**

**CUVÉE ROT 2017 1dl | 9.–**



**BEWERTE UNS  
JETZT  
AUF GOOGLE!**



**KONTAKT: 043 311 57 67**  
restaurant-turbinenbraeu.ch  
IG/FB @turbinebraeuzh

## INFOS

Alle unsere Gerichte werden frisch  
und mit viel Liebe zubereitet.

Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich  
an unser hilfsbereites Personal.

(V) Vegi / (VG) Vegan

Fleisch: CH / Fisch: CH, NO

Alle Preise in CHF  
und inkl. 7,7% Mwst.

## BE(ER) A PART – DEIN BIERFASS

Für CHF 390 im Jahr  
bekommst Du dein ange-  
schriebens Bierfass an  
der Wand, kannst 30 Liter  
Bier konsumieren, zudem  
einen Turbinenbräu Hoodie,  
und einen «t-Bieröffner».

**Erzähle  
deinen Freunden davon!**

**FOLGE UNS AUF INSTAGRAM ODER FACEBOOK @turbinebraeuzh**