



# 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 SERVIEREN WIR EUCH WAHLWEISE MIT SUPPE ODER SALAT**

**PINSA OF THE WEEK 27.– «BURRATA»**  
mit Tomaten, Balsamico Crème und Schalotten

## MO 15.08.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 26.00**  
Gebratene Schweinemedallions mit Waldpilz-Risotto und karamellierte Karotten

**VEGETARISCH | 21.00**  
Gemüse-Curry mit glaciertem Pak Choi und Jasminreis

## DI 16.08.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 26.00**  
Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Röstzwiebeln

**VEGETARISCH | 21.00**  
Geschmorte Paprika gefüllt mit Gemüse & Kräutereis

## MI 17.08.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**  
Pulled-Pork Sandwich mit gepickelten Jalapeños einem Salat aus Kabis und Fries

**VEGETARISCH | 22.00**  
Zwiebel-Käse Tarte aus französischem Brie mit einem Eisbergsalat und Zitronen-Crème fraîche

## DO 18.08.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**  
Saltimbocca vom Kalb mit Erbsen und kusprigem Kartoffelgratin

**VEGETARISCH | 22.–**  
Pasta „alla crema di pomodoro e basilico“

## FR 19.07.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**  
Lasagne „al forno“

**VEGETARISCH | 22.00**  
Parmigiana mit Auberginen und Parmesan

**TAGESDESSERT | 6.50**  
Täglich frisch nach Empfehlung

# BUSINESSLUNCH

**SUPPE ODER SALAT**

**«KALBSMEDAILLONS» | 36.–**  
mit Ofen-Bramata, Marktgemüse und Café de Paris

## HEALTHY BOWL

**BOWL OF THE WEEK | 19.–**  
Caprese Bowl mit Datteltomaten und Kräuter-Vinaigrette

## 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 angeschriebens 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 @turbinenbraeuzh**