



# PINSA

Unsere Spezialität, eine Pinsa, mit Bierreber im Teig, welcher 48 Stunden gegärt ist. Luftig, bekömmlich und einzigartig im Geschmack, jede Woche mit neuen Kreationen!

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

**PINSA OF THE WEEK 27.–  
«CEASAR»**

mit knusprigem Speck, Lattich  
und gehobeltem Parmesan

## MO 18.07.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**

Fischknusperli mit Fries  
und Sauce-Tartar

**VEGETARISCH | 22.00**

Limettenrisotto  
serviert mit einem sommerlichen Salat

## DI 19.07.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 26.00**

Paillard vom Rind mit Tagliatelle  
und eine Kräuter-Vinaigrette

**VEGETARISCH | 21.00**

Zitronen-Bramata  
mit griechischem Salat

## MI 20.07.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**

Marinierter Poulet-Spiess mit gepickeltem Pfirsich  
und grilliertem Lattich

**VEGETARISCH | 21.–**

Äpler Makronen mit Apfelmus  
und Röstzwiebeln

## DO 21.07.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**

Ragout fin vom Schwein  
überbacken und serviert in einer Königspastete

**VEGETARISCH | 22.–**

Ratatouille mit gebackenem Blumenkohl  
und einem provenzalischen Salat

## FR 22.07.

**SUPPE ODER SALAT**

**BRAU-MENU | 25.00**

Ghackets mit Hörnli  
und Apfelmus

**VEGETARISCH | 21.–**

Wassermelone mit karamelssierten Randen  
und Ziegenkäse

**TAGESDESSERT | 6.50**

Täglich frisch nach Empfehlung

# BUSINESSLUNCH

**SUPPE ODER SALAT**

**«PULLED VEEL SANDWICH» | 30.–**  
mit BBQ-Sauce, Avocado  
und Süsskartoffelfries

## HEALTHY BOWL

**BOWL OF THE WEEK | 19.–**  
Grillierter Halloumi  
auf einen Beluga-Linsen Salat und Gurke

## 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**