

# NINETEEN

RESTAURANT & CLUB



## SUISSE LIMOUSIN

Das Limousin-Rind ist eine der ältesten Rinderrassen Frankreichs. Sein Fleisch genießt weltweit einen hervorragenden Ruf, es wurde im Jahr 2003 als „bestes Rindfleisch“ ausgezeichnet. Es hat einen ausgeprägten Geschmack, eine einzigartige Marmorierung und ist unglaublich zart. Dieses Zertifikat garantiert die Einhaltung des Natura-Beef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Alter, Herkunft, Haltung & Fütterung. Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilandhaltung mit Sommerweide und Winterauslauf ist Voraussetzung.



## ERINGER REINES DES REINES

Nachhaltigkeit und die Liebe zu naturnahen Aufzuchtmethoden und zum Erhalt der Schweizer Kulturlandschaft hat uns dazu bewegt, die Rinderrasse, das Walliser Eringer Rind, zu schützen. Wir wollen dazu beitragen, dass alte Rassen erhalten bleiben. Durch saftiges Gras und würzige Bergkräuter wird das Fleisch der Kühe besonders geschmackvoll.



## SWISS BLACK ANGUS

Das Label Swiss Black Angus steht für hochwertiges Qualitäts Rindfleisch der Rasse Angus aus Schweizer Mutterkuhhaltung. Die Wertschöpfungskette Swiss Black Angus verfolgt höchste Ansprüche bezüglich der Qualität des Fleisches, der Nachhaltigkeit der Produktionsmethoden, des Tierwohls und der Rückverfolgbarkeit. Swiss Black Angus ist eine geschützte Marke.



*Prunotto*

## – 2017 CERRETTA – BAROLO DOCG, PRUNOTTO

Aus der Einzellage Cerretta aus der Serralunga Region hat Prunotto im Jahre 2017 den ersten Jahrgang auf den Markt gebracht. Ein neuer Stern am Barolo-Himmel!

93/100 Galloni  
75cl **165**



## – 2019 CARRUBO – PRIMITIVO DI MANDURIA DOC, TORMARESCA

So wunderbar kann Primitivo sein! Kräftige Aromen und eine schier unendliche Vielschichtigkeit zeichnen diesen vollmundigen Prestigewein aus.

92/100 Wine Spectator  
75cl **120**



## IHR EVENT BEI UNS

Das NINETEEN Restaurant & Club ist der ideale Ort für gesellige Anlässe von 15 bis 150 Personen. Wir haben ein offenes Ohr für Ihre individuellen Wünsche und freuen uns auf Ihre Anfrage. Unser Gastgeber, Patrick Winter, erstellt Ihnen gerne eine massgeschneiderte Offerte.

ALLE ANLÄSSE  
FIRMENANLÄSSE  
FAMILIENFESTE  
WEIHNACHTSESSEN  
EINLADUNGEN  
PRÄSENTATIONEN

**GOLF**  
UNTERENGSTRINGEN

# NINETEEN

RESTAURANT & CLUB



ESSEN

# NINETEEN

RESTAURANT & CLUB

Tagessuppe

9

Kleiner Saison Salat

Dressing nach Wahl

9

Herbstsalat mit Pilzen

Feigen / Blauschimmelkäse / Baumnüsse

14

Schwarzer Heilbutt kaltgeräuchert  
Preiselbeer-Orangen-Meerrettich-Sauce

19

Rindsmarkbein halbiert

getoastetes Brot / grobes Salz „Fleur des Alpes“

22

Beefsteak Tatare vom Walliser Eringer Rind (100g/160g)

klassische Garnitur / Toast / Butter

26 / 38

mit Züri Frites

+ 6

**VEGI**

GANZ OHNE FLEISCH

Kürbis Ravioli  
Salbeibutter / Feigen  
knusprige Goji-Beeren

33

Herbstliches Risotto  
Steinpilze / Pfeffer-Trauben  
Renzo's Alp-Käse

33

**PASTA**

Spaghetti

mit Sauce nach Wahl: Napoli / Aglio Olio e Peperoncini / Bolognese

17 / 24

Nineteen G'hacktes mit Hörnli  
hausgemachtes «Öpfelmues»  
geriebener Bio-Käse von Renzo Blumenthal

22 / 28

CHEF TRIO  
NINETEEN  
**KLASSIKER**

Ziegler Bratwurst\*

mit Zwiebelsauce

25

NINETEEN Club-Sandwich\*

gebratene Pouletbrust / Speck / Freilandeier

23 / 36

Swiss Limousin-Rinds-Burger\*

Speck / karamellierte Zwiebeln  
Bergkäse von Renzo Blumenthal / Brioche-Bun

36

Zürcher Kalbgeschnetzeltes\*

(140g Emmentaler Kalbsfilet)  
Champignon Rahmsauce

49

Brasato al Barolo

Spätzli / Rotkraut

38

Rindsfilet vom  
Schweizer Black Angus Rind (180g)\*  
Café de Paris Sauce

49

Swiss Lachs in Butter gebraten

Rahmsauerkraut / Salzkartoffeln

44

Schweizer Egli Knusperli im Backteig

Züri Frites / Tartarsauce

37

\*inklusive einer Beilage nach Wahl

Rösti Frites / Tagliatelle / Züri Frites  
Rösti / Rotkraut / Tagesgemüse

zusätzliche Beilage +6



19

19

Weitere Info's zu unseren tollen Produkten finden Sie auf der Rückseite.  
Bei Fragen über die Zusammensetzung oder den Inhalt unserer Produkte  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.