

Karl*a gehört Zürich!

Das Debattierhaus Karl der Grosse dient als Plattform für den Meinungsaustausch und ist ein soziokultureller Treffpunkt in der Zürcher Altstadt:

Vereint unter einem Dach wird hier die gesellschaftliche und politische Vielfalt gelebt. Die geschichtsträchtigen Räume und der Innenhof stehen der Bevölkerung zur Verfügung. Die Dauerausstellung «It's a ... Women's Women's Women's World!» ergänzt die liebevoll gestalteten Räumlichkeiten und ehrt 14 Künstlerinnen und ihre Werke. Unter dem Motto «so brutal lokal wie möglich» bringen wir im Bistro die kulinarische Reichhaltigkeit von Zürcher Produzent*innen auf den Teller.

Karl der Grosse ist ein Angebot der Sozialen Dienste der Stadt Zürich, verortet im Fachressort Soziales Stadtleben.

Öffnungszeiten

Öffnungszeiten Bistro

| | |
|----------------------|---------------|
| Montag | 08:00 – 15:00 |
| Dienstag bis Freitag | 08:00 – 23:00 |

Öffnungszeiten Küche

| | |
|----------------------|--------------------------------|
| Montag | 11:30 – 14:00 |
| Dienstag bis Freitag | 11:30 – 14:00 18:00 – 21:30 |

Reservation

karl.essen@zuerich.ch
044 415 68 60

Alle Preise sind in CHF angegeben, inkl. 7.7% MwSt.

So brutal lokal wie möglich!



Unsere Partner*innen

Das Bistro Karl der Grosse serviert saisonales, natürliches und frisches Essen aus der Region. Die Produkte werden von ausgesuchten Partner*innen bezogen: Getreide, Hülsenfrüchte und Nüsse von Pico Bio aus Dietikon, Gemüse und Obst von Agroform, Milch, Käse und Bio-Eier von Chäs & Co. aus Bergdietikon, Fleisch von der Dörfli-Metzg um die Ecke, vom Bio Metzgerpionier Fidelio sowie von der vorbildlichen Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen. Gepoppter Mais und Tortilla Chips aus Schneisingen, Gebäck von der Adliswiler Bäckerei Imholz, Pasta vom Familienbetrieb Bravo in Höngg.







Auch auf der Getränkekarte lässt sich allerlei Lokales und Leckeres finden: Wasser 37 aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt am Rennweg und in Albisrieden, Flocka Soda Mate aus Zürich, Vivi Kola von der Mineralquelle Eglisau, Zobo Bitter produziert in Stäfa, Traubenschorle Adam und Uva aus Buchberg, gleich hinter der Kantonsgrenze. Zürcher Biere aus Altstetten, Dietikon, Oerlikon und Winterthur und Zürcher Weine von der Stadtwinzerin Karin Schär und Landolt Weine.

Reservation im Bistro





Möchtest du einen Tisch für dich und deine Freunde, deine Organisation oder deinen Verein im Bistro Karl der Grosse reservieren? Für Gruppen zwischen 13 bis 40 Personen bieten wir auf Vorbestellung im Bistro gerne ein Menü aus der Bankettkarte an.

Für dein Bankett kannst du jeweils ein Gericht pro Gang wählen (Vorspeise, Hauptgang, Dessert). Einzelne Alternativen zum gewählten Hauptmenü können wir selbstverständlich berücksichtigen. Bitte kontaktiere uns bei Lebensmittelallergien. Melde dich mit deiner Anfrage per E-Mail an karl.mieten@zuerich.ch oder telefonisch unter 044 415 68 68.


Vorspeisen auch als Hauptgang möglich

| | Klein | Gross |
|--|--------------|--------------|
| Blattsalat   an Süssmostdressing | 6.00 | 14.00 |
| Tagessuppe | 6.00 | 14.00 |
| Gebackener Blumenkohl   Gebackenes Karottenpüree, Chimichurri, planted Crème Fraîche, Rapssamen | 12.00 | 22.00 |
| Weisse Spargelcrèmesuppe   Bio-Distelöl, Sojarahm | 9.00 | 16.00 |

Hauptspeisen







| | |
|---|--------------|
| Randen-Falafel   Pak-Choi, Kimchi, Kräuterdip, Spice-Mayo, Bio-Rauchmandeln | 25.00 |
| Gnocchi  Bärlauchpesto, Mönchsbart, Schnebelkukhäse | 25.00 |
| Karl*as Bärlauchbratwurst  Maisbrot, Mönchsbart-Spargelsalat, Mohnsenf | 26.00 |
| Bio-Rindsburger 175g Brioche, Speck, Spiegelei, Schnittlauch-Mayo, Röstzwiebel, Spargelsalat | 28.00 |

Specials

| | |
|--|--------------|
| Gochá Kombucha  Bio-Kombucha, handgebraut in Zürich | 6.50 |
| Schlemmerei Schoggi-Trüffel, Rhabarber-Sorbet | 12.00 |

Snacks ab 14 Uhr

Klein Gross

| | | |
|---|-------------------------|--------------|
| Gepoppter Mais   | | 3.00 |
| Mariniertes (Antipasti)  | ab 6.00 pro Glas | |
| Spargel, Hummus, Kimchi, Balsamico-Zwiebeln | | |
| Mais-Chips  | | 9.00 |
| mit Sauerrahmdip | | |
| Mikas Bio-Stadtjäger | ab 10.00 | |
| Original, Gin, Buffel | | |
| Chäsplättli  | | 14.00 |
| Morchel-Ravioli  | 16.00 | 25.00 |
| Weisser und grüner Spargel, Nussbutter | | |
| Piadina | | 12.00 |
| Rohschinken, Mascarpone, junger Spinat, Sbrienz | | |


Getränke

Entdecke die Zürcher Vielfalt auf unserer Getränkekarte.

Kaffee

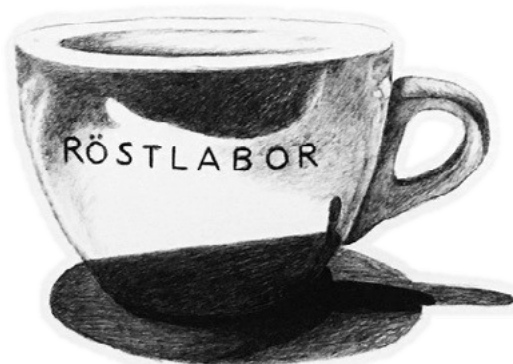
Vom Röstlabor in Höngg frisch und in kleinen Mengen geröstet.



| | | |
|---------------------------|---|-------------|
| Espresso | | 4.50 |
| Doppio | | 6.00 |
| Kaffee Crème |  | 4.50 |
| Espresso Macchiato | | 5.00 |
| Cappuccino | | 5.50 |
| Schale | | 6.00 |
| Latte Macchiato | | 6.00 |
| Flat White | | 6.50 |

Lupinen-Heissgetränk aus Zürich: koffeinfrei, vegan, glutenfrei.

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Zürcher Lupinen Espresso | 5.00 |
| Zürcher Lupinen Kaffee | 5.00 |



Kugelschreiberzeichnungen von Ibolya Zombori



Tee und Heisses

| | |
|--|-------------|
| Golden Assam, Japanese Sencha Grüntee, Früchtete, Verveinete, Piz Palü (Schweizer Kräuterte), Moroccan Mint, Camomile Orange Blossoms | 5.50 |
| Bio-Tee von Sirocco aus Schmerikon mit einem Löffel Schweizer Honig | 1.00 |
| Hausgemachter Heisstee | 6.00 |
| Eistee als Heisstee | |
| Frischer Ingwertee | 6.00 |
| mit Schweizer Honig | |
| Hausgemachter Chai Latte | 6.00 |
| Garçoa Chocolate kalt oder warm | 6.00 |
| Züri-Schoggi für die Seele: bio, fair und transparent | |
| + Amaretto | 2.00 |
| + Rum | 2.00 |



So brutal lokal wie möglich!

Karl der Grosse verfolgt die Ernährungsstrategie der Stadt Zürich und ist Mitglied beim Ernährungsforum Zürich. Damit unterstützen wir die Vision «Zürich isst und trinkt gut».

Um die Regionalität und Lokalität der Produkte und ihrer Produktion zu fördern, unterstützt Karl der Grosse die Initiative «Made in Zürich» und beteiligt sich aktiv am Netzwerk «Stadtpur Zürich».



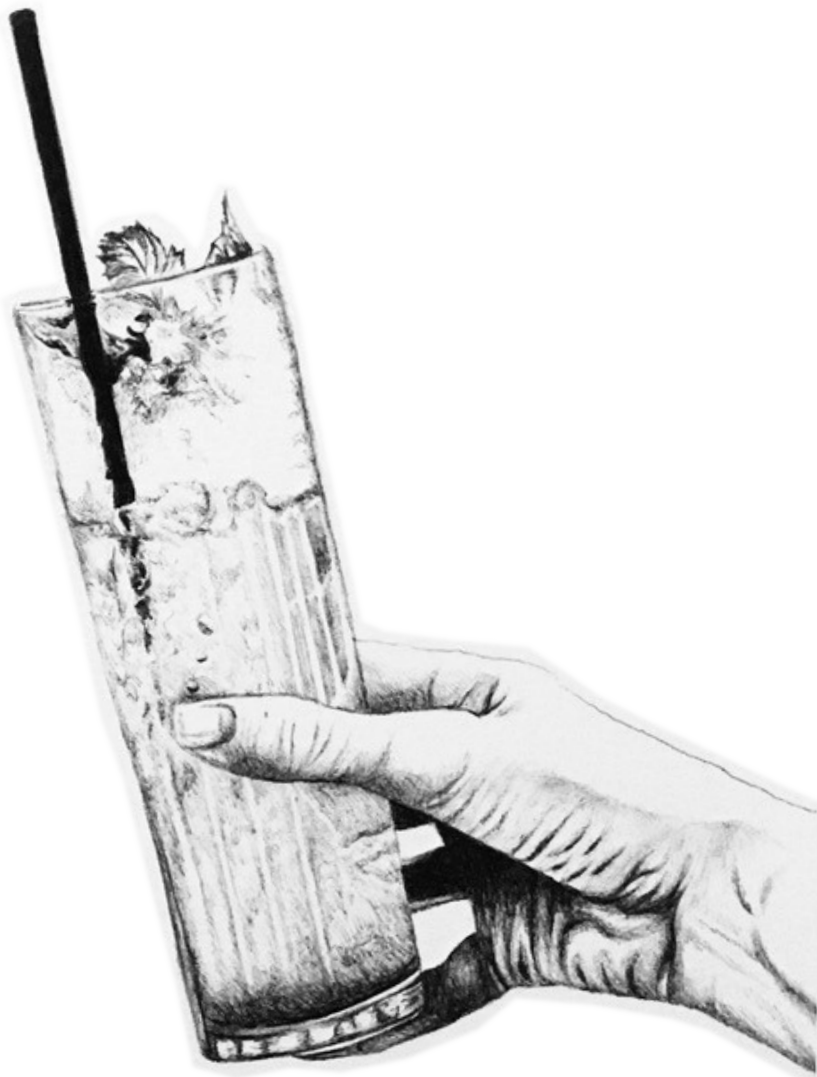
Mineral



| | | |
|---|---------|--------------|
| Wasser 37 sprudelnd / still | 50 cl | 6.00 |
| aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt | 100 cl | 9.00 |
| Hausgemachter Eistee / Limonade Saison | 30 cl | 6.00 |
| hausgemacht mit Liebe | 50 cl | 8.00 |
| Bio-Alp-Tee | 30 cl | 5.00 |
| mit Pfefferminze, Frauenmantel, Eisenkraut, Wegerich | 50 cl | 7.00 |
| Zitrone-Ingwer-Limonade | 50 cl | 7.00 |
| hausgemacht, verfeinert mit frischer Minze | 100 cl | 12.00 |
| Bio-Kambucha | 33 cl | 6.50 |
| von Gochá aus Zürich | | |
| Vivi Kola / Vivi Kola Zero | 33 cl | 5.00 |
| faire und feine Sache aus Eglisau Zürich | | |
| Zobo Bitter | 27.5 cl | 6.00 |
| handgemacht aus Zürich | | |
| Gents Tonic Water | 20 cl | 6.00 |
| eine natürliche Sache aus Zürich | | |
| Ginger Beer Noe | 20 cl | 6.00 |
| das erste und einzige Ginger Beer produziert in der Schweiz, Mendrisio | | |
| Ma'the | 33 cl | 6.00 |
| Flockensoda aus Zürich Altstetten | | |

Säfte

| | | |
|--|-------|-------------|
| Gartengold Apfelsaft | 30 cl | 5.00 |
| viele verschiedene Äpfel machen jede Flasche zu einem Unikat | 50 cl | 8.00 |
| Zamba Energy Fruchtsaft | 20 cl | 7.00 |
| mit Apfel, Orange, Ingwer, 100% unbehandelt | | |
| Zamba Orangensaft | 20 cl | 6.00 |
| 100% unbehandelt | | |



Inspiration gefällig?

Wir haben ein breites und internationales Zeitschriften- und Zeitungsangebot sowie ausgewählte Gesellschaftsspiele, die inspirieren, anregen, unterschiedliche Sichtweisen vermitteln und mit Sicherheit für unterhaltsame Momente sorgen.

Bier



So unterschiedlich die Biere auf unserer Karte auch sein mögen, etwas haben sie alle gemeinsam: Sie sind lokal und schmecken wunderbar! Die Zürcher Biere kommen aus Altstetten, Dietikon, Oerlikon und Winterthur.

Offenes Bier

| | | | |
|---|-------|-------|-------------|
| Goldsprint | 5.2 % | 30 cl | 5.00 |
| Spezial Hell, Turbinenbräu Altstetten | | 50 cl | 8.00 |
| Rekord | 5.0 % | 30 cl | 5.00 |
| Spezial Amber, Turbinenbräu Altstetten | | 50 cl | 8.00 |
| Weizen | 5.0 % | 30 cl | 5.50 |
| Hefeweizenbier, Turbinenbräu Altstetten | | 50 cl | 8.50 |

Flaschenbier

| | | | |
|--|--------|-------|-------------|
| Brausyndikat | 6.5 % | 33 cl | 8.50 |
| IPA, Brausyndikat Dietikon | | | |
| Oerlik-alt-ÄSS-Brot Bier | 5.1 % | 33 cl | 7.00 |
| Anti-Food-Waste Bier von der ÄssBar und der Brauerei Oerlikon | | | |
| Euelbräu - FREI | <0.5 % | 33 cl | 6.00 |
| Hell und alkoholfrei, Euelbräu Winterthur | | | |

Wein

Das Weinsortiment im Bistro Karl der Grosse enthält fast ausschliesslich Zürcher Sorten. Produziert werden die Weine von der Stadtwinzerin Karin Schär und von Landolt Weine. Zum Wohl!

Schaumwein

10 cl 75 cl

Landolt Weine

Helveticus Brut Vin Mousseaux  13.0 % **11.00 58.00**

Chardonnay Blanc de Blanc, Stahltankausbau

Prickelnd, fruchtig und blumig – perfekt für den Apéro

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Perle 12.0 % **69.00**

Pinot Noir (Blanc de Noir), Flaschengärung

Prickelnde, süss-saure Überraschung

Cider Flasche

ZOBO Cider 6.2 % 27.5 cl **6.00**

Bio-Apfelcider von ZOBO Stäfa, Zürich

Weisswein

10 cl 75 cl

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Riesling-Silvaner 12.2 % **7.00 39.00**

Riesling-Silvaner, Stahltankausbau
Spritzig und fruchtig

Landolt Weine – Waadt, La Cote

Chasselas Cuvée La Cote AOC 11.5% **9.00 42.00**

Les Frères Dutruy, Bio 

Chasselas, Stahltankausbau

Markant und rassig am Gaumen, langer, vollmundiger Abgang

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Stadt Zürich G'mischter Satz AOC  12.2 % **49.00**

Räuschling, Kerner (Trollinger-Riesling),

Gewürztraminer, Stahltankausbau

Überraschende Assemblage vom Riesbacher Rebberg

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Räuschling 12.2 % **46.00**

Räuschling, Stahltankausbau

Knackige Frische und mineralisches Bouquet,
traditionelle Zürcher Rebsorte

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Stadtzürcher Kerner 13.5 % **48.00**

Trollinger-Riesling, Stahltankausbau

Fruchtig, würzig und rassig

Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen

Tobias FEDERWEISS AOC 12.5 % **52.00**

Blanc de Noir (Pinot Noir), Stahltankausbau

Duft nach Mirabellen und feinen Pflaumen

Landolt Weine – Wallis

Heida AOC Valais Jean René Germanier, Bio 14.0 % **64.00**

Heida, Stahltankausbau

Rassig, harmonisch und von einer lebhaften Frische

Rosé

10 cl 75 cl

Landolt Weine

Mythos Rosé VdP Suisse  12.0 % **9.00 44.00**

Assemblage aus lokalen Traubensorten, Stahltankausbau

Frisch, aromatisch und ausgeglichen

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Rosé AOC  13.5 % **49.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Reiffruchtig, würzig und ausgewogen

Landolt Weine – Les Frères Dutruy, Wallis

Rosé Pinot Noir La Cote AOC, Bio  12.8 % **95.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Reiffruchtig, würzig und ausgewogen

Rotwein

10 cl 75 cl

Landolt Weine – Wallis

Syrah AOC Valais 13.0 % **8.00 41.00**

Syrah, Stahltankausbau

Dunkles Kirschrot, schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet


Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Prior 12.7 % **9.00 46.00**

Prior, Stahltankausbau

Elegante Frische mit wenig Gärstoffen

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Pinot Noir AOC  14.5 % **12.00 51.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Fruchtig-frische Zürcher Spezialität

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Trio 13.4 % **43.00**

Assemblage aus Prior, Cabernet Dorsa und Pinot Noir,
80% Stahltankausbau, 20% Barriqueausbau

Fruchtig und kräftig – traditionell

Rotwein

10 cl 75 cl

Landolt Weine – Tessin

Tre Corti Merlot DOC Fratelli Corti  13.0 % **54.00**

Merlot Barriqueausbau

Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklänge vom Holz

Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen

Tobias ZWEIGELT AOC 13.5 % **71.00**

Zweigelt, Barriqueausbau

Fruchtige Nuancen von reifen Kirschen und Pflaumen,
ein Hauch von Schokolade, Kaffee und Pfeffer

Landolt Weine - Thurgau

Cabernet Dorsa Schiterberg AOC  14.0 % **58.00**


Cabernet Dorsa, Chracchefels

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Pinot Noir Réserve AOC 14.5 % **68.00**

Pinot Noir, Barriqueausbau

Kräftig und harmonisch zugleich

Landolt Weine – Kanton Zürich 

Schiterberger Himmelsleiterli Pinot Noir AOC 13.5 % **10.00 55.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Schönes Beerendaroma, eleganter Körper, fruchtiges Finale



Schnaps & Drinks



Aperitiv & Digestiv

| | | | |
|--|--------|------|--------------|
| Jsotta Bitter Winterthur, Zürich | 23.0 % | 4 cl | 9.00 |
| Helvetico Vermouth Bianco Glattbrugg, Zürich | 16.0 % | 4 cl | 9.00 |
| Helvetico Vermouth Rosso Glattbrugg, Zürich aus Zürcher Trauben gemacht | 16.0 % | 4 cl | 9.00 |
| Matter Fernet Del Frate Angelico Bern | 44.0 % | 4 cl | 9.00 |
| Weisflog Schwyz | 20.0 % | 4 cl | 9.00 |
| Absinth Verte Matter Duplais Bern | 68.0 % | 2 cl | 9.00 |
| Absinth Matter Brut d'Alambic Bern | 81.6 % | 2 cl | 11.00 |
| Absinth Bovet Septante 7 Neuenburg | 77.0 % | 2 cl | 11.00 |
| Zwänzger Ingwerlikör Uster, Zürich in Uster produziert, im Niederdorf etikettiert und zu Fuss zu uns gebracht | 20.0 % | 4 cl | 8.00 |

Liqueur

| | | | |
|--|--------|------|--------------|
| Rubato 2016 Roman Rutishauser, Thal | 18.0 % | 5 cl | 17.00 |
|--|--------|------|--------------|

Grappa

| | | | |
|---|--------|------|--------------|
| Castagner Fuoriclasse Leon 14 anni Italien, Venetien | 38.0 % | 2 cl | 12.00 |
| Marzadro Giare Amarone della Valpolicella Italien, Südtirol | 41.0 % | 2 cl | 8.00 |

Drinks mit Alkohol

Drinks mit Zürcher Spirituosen.

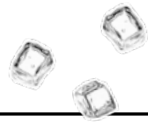
Bock auf etwas anderes? Frag einfach lieb nach.

| | |
|--|--------------|
| Jsotta Spritz | 15.00 |
| Jsotta Bitter, Himbeersirup, Schaumwein, Soda, Orange | |
| Hugo | 15.00 |
| Schaumwein, Soda, Holundersirup, Limette, Minze | |
| Züri Negroni | 17.50 |
| Wermuth Helvetico rot, Jsotta Bitter, Turicum Gin, Orange | |
| Falscher Negroni | 17.50 |
| Wermuth Helvetico rot, Jsotta Bitter, Schaumwein, Orange | |
| Züri Mule | 17.00 |
| Lieblings-Spirituose (Gin/Wodka/Rum), Ginger Beer, Limette | |

Drinks ohne Alkohol

| | |
|--|--------------|
| Ludwig | 12.00 |
| Zobo Bitter, Tonic, Zitrone, Minze | |
| Pippin | 12.00 |
| Ginger Beer, Soda, Limette, Gurke, Minze | |





Gin

| | | | |
|---|--------|------|--------------|
| Turicum Gin Albisrieden, Zürich | 41.5 % | 4 cl | 12.00 |
| Brennerei Erismann ZH Gin Bülach, Zürich | 45.0 % | 4 cl | 12.00 |
| Deux Frères Dry Gin Opfikon, Zürich | 43.0 % | 4 cl | 15.00 |

Botanicals geben diesem Gin eine blaue Farbe,
die sich durch die Zugabe von Tonic verändert



Whisky



| | | | |
|--|--------|------|--------------|
| Züri Whisky Brennerei Erismann Bülach, Zürich | 40.0 % | 4 cl | 12.00 |
| Züri Whisky Cream Brennerei Erismann Bülach, Zürich | 18.0 % | 4 cl | 11.00 |
| Macardo Swiss Bourbon Whisky Thurgau | 42.0 % | 4 cl | 18.00 |
| Golfer's Birdie Water Single Malt Säntis Malt, Appenzeller Alp | 46.0 % | 4 cl | 16.00 |
| Zart, leicht rauchig, mit Sherry-Fass-Note | | | |
| Edition Dreifaltigkeit Peated Single Malt Säntis Malt, Appenzeller Alp | 52.0 % | 4 cl | 17.00 |
| Rauchig-süsslich, mit Holz-, Speck- und Bierfass-Note | | | |

Wodka

| | | | |
|--|--------|------|--------------|
| Turicum Wodka Albisrieden, Zürich | 41.5 % | 4 cl | 12.00 |
| Humbel Wodka Wodotschka Stetten, Aargau | 40.0 % | 4 cl | 11.00 |

Rum

| | | | |
|--|--------|------|--------------|
| Banqero Copper Rum dunkel Féchy, Waadt | 40.0 % | 4 cl | 16.00 |
| The Last Barrel White | 42.0 % | 4 cl | 14.00 |
| The Rumour of Switzerland, Mörschwil | | | |
| Süßes Getreide, Zitrus, reife Banane | | | |
| Rum 1823 Etter Söhne, Zug | 40.0 % | 4 cl | 15.00 |
| Bitterorange, Muskat, Karamell, Holznote, Zitrus | | | |

Obstschnaps

| | | | |
|--|--------|------|-------------|
| Marc Juchhof, Stadt Zürich | 40.0 % | 2 cl | 9.00 |
| Brandy Juchhof, Stadt Zürich | 40.0 % | 2 cl | 8.00 |
| Kirsch Juchhof, Stadt Zürich | 40.0 % | 2 cl | 8.00 |
| Zwetschgen Juchhof, Stadt Zürich | 40.0 % | 2 cl | 8.00 |
| Williams Brennerei Erismann, Stadt Zürich | 41.0 % | 2 cl | 8.00 |
| Mirabelle Fassbind 1846, Schweiz | 44.0 % | 2 cl | 8.00 |

+ Soda 2.00
+ Saft 4.00
+ Tonic 4.00

