

# 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	10:00 – 15:00
Dienstag bis Freitag	10:00 – 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](mailto:karl.mieten@zuerich.ch) oder telefonisch unter 044 415 68 68.





## Vorspeisen auch als Hauptgang möglich

---

	Klein	Gross
<b>Blattsalat</b>   an Süssmostdressing	<b>6.00</b>	<b>14.00</b>
<b>Gebackene Karotte</b>   Erbsenpüree, Hanfsamen, geröstete Kichererbsen, Planted-Basilikumcrème, Zitronen-Mayo	<b>12.00</b>	<b>22.00</b>
<b>Panzanella</b>   Peperoni, Salatgurke, Aubergine, Tomaten, Rote Zwiebeln, Oliven, Pinienkerne, Büffelmozzarella, Balsamico-Dressing	<b>13.00</b>	<b>24.00</b>

## Hauptspeisen

---

<b>Marokkanischer Auberginen-Tomatensalat</b>   Mit gebackener Aubergine, Kichererbsen und Planted-Kräutercrème	<b>25.00</b>
<b>Gnocchi</b>  Oregano-Sugo, Datteltomaten, Büffelmozzarella, Basilikum-Pestoschaum	<b>27.00</b>
<b>Lostallo Schweizer Lachs Teriyaki</b>  Sesam, Fenchelsalat, Erbsenpüree, Dill-Senfsauce, Datteltomaten	<b>28.00</b>
<b>Bio-Rindsburger 175g</b> Brioche, Toggenburger Pecorino, Pesto rosso, Basilikum-Mayo, Rucolasalat, Datteltomaten, Oliven	<b>28.00</b>

## Specials







---

<b>Joghurtglace</b> Frische Beeren, Blüämlisirup, karamellierte Haselnüsse	<b>12.00</b>
<b>Bio Gasparini Cornetto</b> Vanille oder Schoggi	<b>5.50</b>

# Snacks ab 14 Uhr

Klein    Gross

---

<b>Gepoppter Mais</b>  		<b>3.00</b>
<b>Mariniertes (Antipasti)</b> 	<b>ab 6.00 pro Glas</b>	
Gebackene Karotte, Hummus, Aubergine, Balsamico-Zwiebeln		
<b>Mais-Chips</b> 		<b>9.00</b>
Mit Sauerrahmdip		
<b>Mikas Bio-Stadtjäger</b>	<b>ab 10.00</b>	
Original, Gin, Buffel		
<b>Chäsplättli</b> 		<b>14.00</b>
<b>Ravioli Pomodori Secchi</b> 	<b>16.00</b>	<b>25.00</b>
Basilikum-Pestoschaum, Rucola		
<b>Piadina</b>		<b>12.00</b>
Rohschinken, Mascarpone, junger Spinat, Sbrinz		

# Getränke


Entdecke die Zürcher Vielfalt auf unserer Getränkekarte.

## Kaffee

---

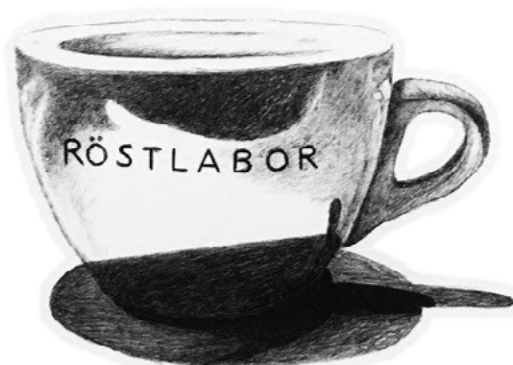
Vom Röstlabor in Höngg frisch und in kleinen Mengen geröstet.



<b>Espresso</b>		<b>4.50</b>
<b>Doppio</b>		<b>6.00</b>
<b>Kaffee Crème</b>		<b>4.50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>5.00</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>5.50</b>
<b>Schale</b>		<b>6.00</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>6.00</b>
<b>Flat White</b>		<b>6.50</b>

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

<b>Zürcher Lupinen Espresso</b>	<b>5.00</b>
<b>Zürcher Lupinen Kaffee</b>	<b>5.00</b>



Kugelschreiberzeichnungen von Ibolya Zombori



# Tee und Heisses

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



## 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

---

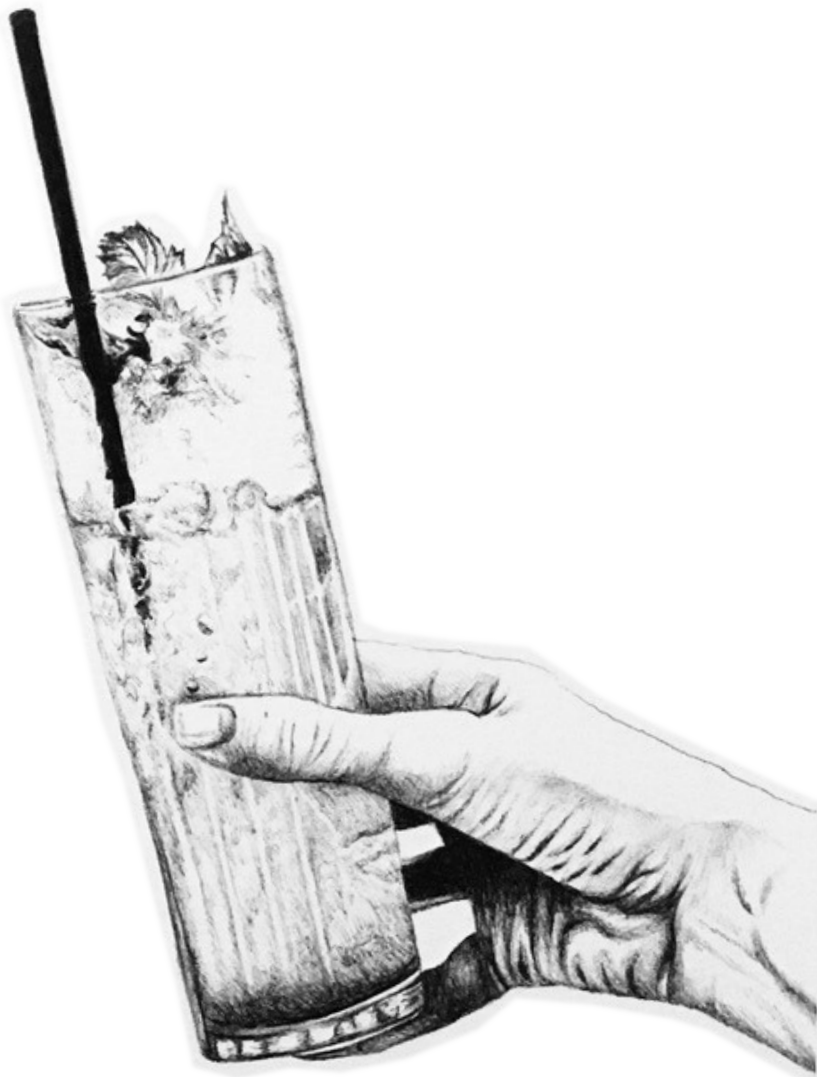


<b>Wasser 37 sprudelnd / still</b>	50 cl	<b>6.00</b>
aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt	100 cl	<b>9.00</b>
<b>Hausgemachter Eistee / Limonade Saison</b>	30 cl	<b>6.00</b>
hausgemacht mit Liebe	50 cl	<b>8.00</b>
<b>Bio-Alp-Tee</b>	30 cl	<b>5.00</b>
mit Pfefferminze, Frauenmantel, Eisenkraut,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

# Säfte

---

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

---

<b>Goldsprint</b>	5.2 %	30 cl	<b>5.00</b>
Spezial Hell, Turbinenbräu Altstetten		50 cl	<b>8.00</b>
		150 cl	<b>21.50</b>
<b>Rekord</b>	5.0 %	30 cl	<b>5.00</b>
Spezial Amber, Turbinenbräu Altstetten		50 cl	<b>8.00</b>
		150 cl	<b>21.50</b>
<b>Weizen</b>	5.0 %	30 cl	<b>5.50</b>
Hefeweizenbier, Turbinenbräu Altstetten		50 cl	<b>8.50</b>
		150 cl	<b>23.50</b>

## Flaschenbier

---

<b>Brausyndikat</b>	6.5 %	33 cl	<b>8.50</b>
IPA, Brausyndikat Dietikon			
<b>Oerlik-alt-ÄSS-Brot Bier</b>	5.1 %	33 cl	<b>7.00</b>
Anti-Food-Waste Bier von der ÄssBar und der Brauerei Oerlikon			
<b>Euelbräu - FREI</b>	<0.5 %	33 cl	<b>6.00</b>
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 – Kanton Zürich 

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

Pinot Noir, Stahltankausbau

Schönes Beerendaroma, eleganter Körper, fruchtiges Finale

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, Barriqueausba

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, Chrachefels

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

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

Pinot Noir, Barriqueausbau

Kräftig und harmonisch zugleich



# Schnaps & Drinks



## Aperitiv & Digestiv

---

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

## Liqueur

---

<b>Rubato 2016</b> Roman Rutishauser, Thal	18.0 %	5 cl	<b>17.00</b>
--	--------	------	--------------

## Grappa

---

<b>Castagner Fuoriclasse Leon 14 anni</b> Italien, Venetien	38.0 %	2 cl	<b>12.00</b>
<b>Marzadro Giare Amarone della Valpolicella</b> Italien, Südtirol	41.0 %	2 cl	<b>8.00</b>

## Drinks mit Alkohol

---

Drinks mit Zürcher Spirituosen.

Bock auf etwas anderes? Frag einfach lieb nach.

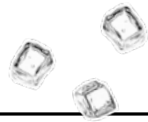
<b>Jsotta Spritz</b>	<b>15.00</b>
Jsotta Bitter, Himbeersirup, Schaumwein, Soda, Orange	
<b>Hugo</b>	<b>15.00</b>
Schaumwein, Soda, Holundersirup, Limette, Minze	
<b>Züri Negroni</b>	<b>17.50</b>
Wermuth Helvetico rot, Jsotta Bitter, Turicum Gin, Orange	
<b>Falscher Negroni</b>	<b>17.50</b>
Wermuth Helvetico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

## Drinks ohne Alkohol

---

<b>Ludwig</b>	<b>12.00</b>
Zobo Bitter, Tonic, Zitrone, Minze	
<b>Pippin</b>	<b>12.00</b>
Ginger Beer, Soda, Limette, Gurke, Minze	





## Gin

---

<b>Turicum Gin</b> Albisrieden, Zürich	41.5 %	4 cl	<b>12.00</b>
<b>Brennerei Erismann ZH Gin</b> Bülach, Zürich	45.0 %	4 cl	<b>12.00</b>
<b>Deux Frères Dry Gin</b> Opfikon, Zürich	43.0 %	4 cl	<b>15.00</b>

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



## Whisky

---

<b>Züri Whisky</b> Brennerei Erismann Bülach, Zürich	40.0 %	4 cl	<b>12.00</b>
<b>Züri Whisky Cream</b>	18.0 %	4 cl	<b>11.00</b>

Brennerei Erismann Bülach, Zürich

<b>Macardo Swiss Bourbon Whisky</b> Thurgau	42.0 %	4 cl	<b>18.00</b>
<b>Golfer's Birdie Water Single Malt</b>	46.0 %	4 cl	<b>16.00</b>

Säntis Malt, Appenzeller Alp

Zart, leicht rauchig, mit Sherry-Fass-Note

<b>Edition Dreifaltigkeit Peated Single Malt</b>	52.0 %	4 cl	<b>17.00</b>
--	--------	------	--------------

Säntis Malt, Appenzeller Alp

Rauchig-süsslich, mit Holz-, Speck- und Bierfass-Note

## Wodka

---

<b>Turicum Wodka</b> Albisrieden, Zürich	41.5 %	4 cl	<b>12.00</b>
<b>Humbel Wodka Wodotschka</b> Stetten, Aargau	40.0 %	4 cl	<b>11.00</b>



# Rum

---

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

# Obstschnaps

---

<b>Marc</b> Juchhof, Stadt Zürich	40.0 %	2 cl	<b>9.00</b>
<b>Brandy</b> Juchhof, Stadt Zürich	40.0 %	2 cl	<b>8.00</b>
<b>Kirsch</b> Juchhof, Stadt Zürich	40.0 %	2 cl	<b>8.00</b>
<b>Zwetschgen</b> Juchhof, Stadt Zürich	40.0 %	2 cl	<b>8.00</b>
<b>Williams</b> Brennerei Erismann, Stadt Zürich	41.0 %	2 cl	<b>8.00</b>
<b>Mirabelle</b> Fassbind 1846, Schweiz	44.0 %	2 cl	<b>8.00</b>

**+ Soda 2.00**  
**+ Saft 4.00**  
**+ Tonic 4.00**

