

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 oder telefonisch unter 044 415 68 68.

Vorspeisen auch als Hauptgang möglich

	Klein	Gross
Blattsalat   an Süssmostdressing	6.00	14.00
Tagessupe	6.00	12.00
Gebratener Kräutersaitling   Topinamburpüree, Palmkohl, knuspriges Tapioka, Schnittlauch-Espuma	14.00	25.00
Kopfsalat   Geröstete Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne, Radieschen, französische Salatsauce	11.00	19.00

Hauptspeisen

Ofen Randen mit knuspriger Rollgerste  Harissa-Karotten, Federkohl, Buttermilch, Kräuteröl	26.00
Gerösteter Spitzkohl   Selleriepüree, Palmkohl, Sesam, Planted Crème fraîche	24.00
Karl*as Bio-Cheese-Rindfleischburger (175 g) Brioche, Gruyère, rotes Zwiebelconfit, Senfmayo, Ei, Kalbsbrustspeck, Kopfsalat	29.00
Knusper-Tofu  Karotten-Linsenpüree, Sellerie, Federkohl, scharfe Mayo	28.00
Rindssiedfleisch  Bouillon, Kartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettichsenfsauce, Kräuteröl	31.00
Kartoffelgnocchi  Belper Knolle, Palmkohl, Eigelb-Espuma	27.00

Specials

Apfelstrudel mit Vanille-Glace	14.00
--	--------------

Snacks ab 14 Uhr

Klein Gross

Gepoppter Mais 🌽 🌿		3.00
Mariniertes Gemüse 🌿 🌽	ab 6.00 pro Glas	
Harissa-Karotten, Wurzelgemüse, Hummus, Balsamico-Zwiebeln		
Mais-Chips 🌽		9.00
Mit Sauerrahmdip		
Mikas Bio-Stadtjäger	ab 10.00	
Original, Gin, Buffel		
Chäsplättli 🌿		14.00
Spinat-Ricotta Ravioli 🌿	17.00	27.00
Schnebelkuh-Käse, Frischkäse-Espuma		
Piadina		12.00
Rohschinken, Mascarpone, junger Spinat, Sbrinz		


Getränke

Entdecke die Zürcher Vielfalt auf unserer Getränkekarte.

Kaffee

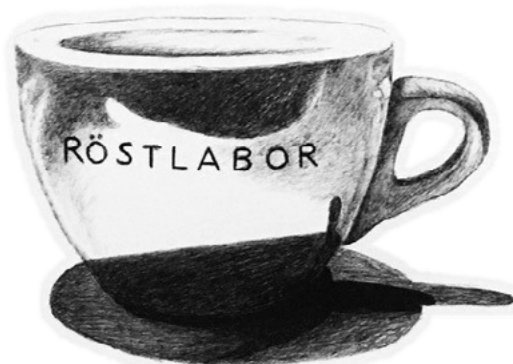
Vom Röstlabor in Höngg frisch und in kleinen Mengen geröstet.



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

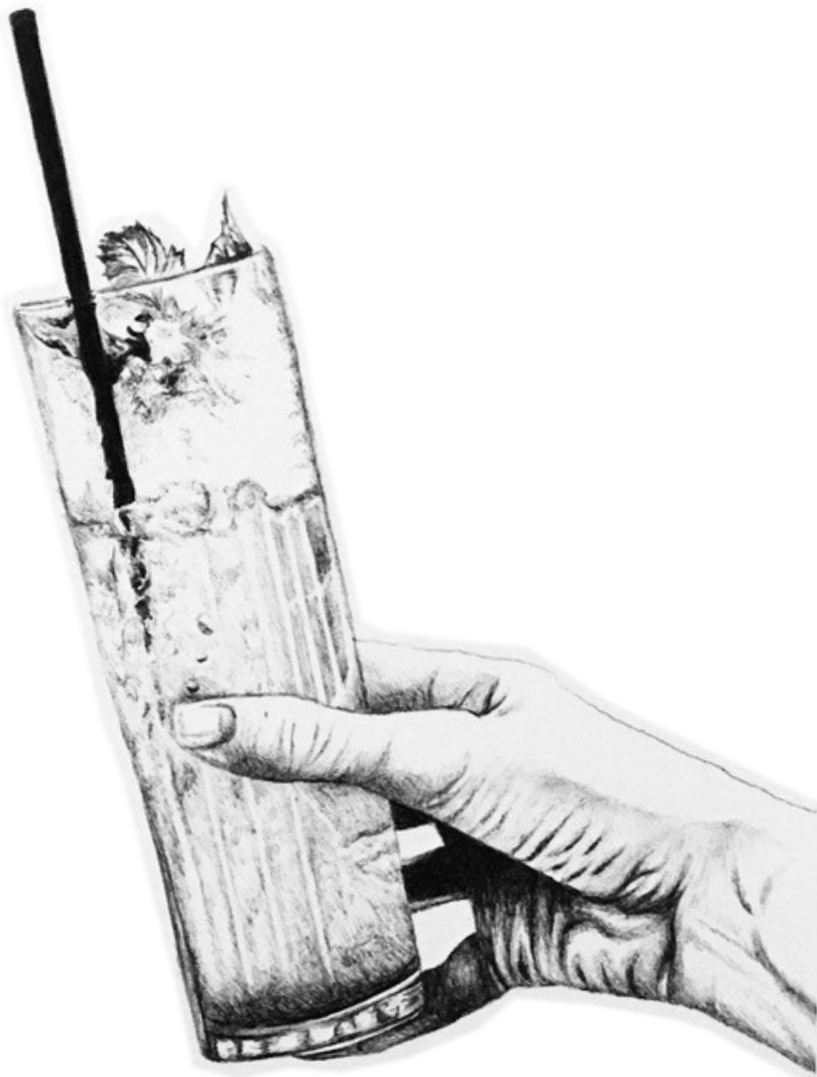


Wasser 37 sprudelnd / still	50 cl	6.00
aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt	100 cl	9.00
Hausgemachter Eistee / Limonade Saisonal	30 cl	6.00
hausgemacht mit Liebe	50 cl	8.00
Bio-Alp-Tee	30 cl	5.00
mit Pfefferminze, Frauenmantel, Eisenkraut, Wegerich	50 cl	7.00
Zitrone-Ingwer-Limonade	50 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		
Gents Ginger Beer	20 cl	6.00
aus Zürich		
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 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
		150 cl	21.50
Rekord	5.0 %	30 cl	5.00
Spezial Amber, Turbinenbräu Altstetten		50 cl	8.00
		150 cl	21.50
Weizen	5.0 %	30 cl	5.50
Hefeweizenbier, Turbinenbräu Altstetten		50 cl	8.50
		150 cl	23.50

Flaschenbier

Brausyndikat	6.5 %	33 cl	8.50
IPA, Brausyndikat Dietikon			
Stadtguet Schwarzbier	4.8 %	33 cl	8.50
Schwarzbier aus Uster			
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 – 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

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.

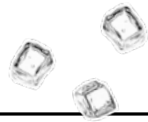
Bock auf etwas anderes? Frag einfach lieb nach.

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	18.0 %	4 cl	11.00

Brennerei Erismann Bülach, Zürich

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

Säntis Malt, Appenzeller Alp

Zart, leicht rauchig, mit Sherry-Fass-Note

Edition Dreifaltigkeit Peated Single Malt	52.0 %	4 cl	17.00
--	--------	------	--------------

Säntis Malt, Appenzeller Alp

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

