

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. 8.1% MwSt.

So brutal lokal wie möglich!



Unsere Partner*innen

Das Bistro Karl der Grosse serviert saisonales, natürliches und frisches Essen aus der Schweiz. Unsere Produkte beziehen wir von ausgewählten Partner*innen: Getreide, Hülsenfrüchte und Nüsse von bewährten Schweizer Produzenten, Gemüse und Obst von Agroform, Milch, Käse und Bio-Eier von Chäs & Co. aus Bergdietikon, Fleisch von der Würmli-Metzg und von der Holzen Fleisch GmbH in Ennetbürgen. Der gepoppte Mais und die Tortilla-Chips kommen aus Schneisingen, Gebäck von der Bäckerei der Stiftung St. Jakob und Pasta vom Familienbetrieb Bravo in Höngg.

Auch auf der Getränkekarte lässt sich allerlei Lokales und Leckerer finden: Wasser 37 aus dem historischen Wassernetz von Zürich, abgefüllt am Rennweg und in Albisrieden, Flocka Soda Ma'the aus Zürich, Vivi Kola von der Mineralquelle Eglisau, Gazosa Chinotto aus dem Bündnerland und Bio-Kombucha von Gochá aus Zürich. Zürcher Biere aus Altstetten, Dietikon, Oerlikon und Winterthur und Zürcher Weine von der Stadtwinzerin Karin Schär und Landolt Weine.

Reservation für Gruppen

Möchtest du einen Tisch für dich und deine Liebsten, deine Organisation oder deinen Verein im Bistro Karl der Grosse reservieren? Für Gruppen von 20 bis 70 Personen stellen wir dir gerne ein Menü nach deinen Vorstellungen zusammen.

Bitte melde dich mit deiner Anfrage per E-Mail an karl.essen@zuerich.ch, damit wir dir eine individuelle Offerte erstellen können.

Vorspeisen

auch als Hauptgang möglich

Klein

Gross

Blattsalat

Süssmost-Dressing

6.00

14.00

Tagessuppe

6.00

14.00

Nüsslisalat

Ei, Croûtons, Radieschen, French-Dressing

11.00

19.00

+ Speck

12.00

21.00

Geschmorter Chicorée

Tofu-Crème, Rosenkohl, Kürbis, Rapssamen,
Kürbiskern-Mayo

15.00

22.00

Hauptspeisen

Gebackene Süsskartoffel

Winterspinat, Taleggio, Kichererbsen, Kräuterjoghurt

24.00

Gebratene Kräuterseitlinge

Pastinaken-Püree, Mangold, Kohlrabi, Distelöl, Birnen-Balsamico

25.00

Tagliatelle an Steinpilzsauce

Kürbis, Federkohl

25.00

Rindsbrasato an Portweinjus

Kartoffel-Sellerie-Stock, Kohlrabi, Wirz

30.00

Gulasch nach Wiener Art

Semmelknödel, Mangold, Sauerrahm, knusprige Rollgerste

27.00

Süsses

Wir empfehlen dir gerne eine unserer frischen, hausgemachten Köstlichkeiten aus der Vitrine!

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

Snacks ab 14 Uhr (*bis spät)

*Rauchmandeln  	6.00
*Gepoppter Mais  	3.00
*Mais-Chips  	9.00
Mit Sauerrahmdip	
*Marinierte Oliven  	8.00
Chäsplättli 	14.00
Mikas Bio-Stadtjäger	ab 10.00
Original, Rind, Büffel	
Mariniertes (Antipasti) nach Wahl  	ab 6.00 pro Glas
Kürbis, Hummus, Kohlrabi, Balsamico-Zwiebeln	
Piadina	14.00
Rohschinken, Mascarpone, junger Spinat, Sbrinz	
Tagliatelle an Steinpilzsauce 	16.00 25.00
Kürbis, Federkohl	

Getränke

Entdecke die Zürcher Vielfalt auf unserer Getränkekarte.

Kaffee

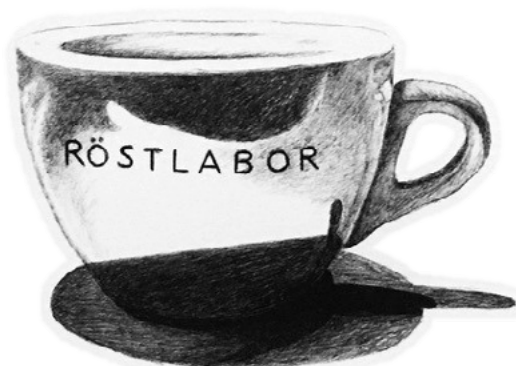
Vom Röstlabor in Höngg frisch und in kleinen Mengen geröstet.



Espresso		4.50
Doppio		6.00
Kaffee Crème		4.50
Espresso Macchiato		5.00
Cappuccino		5.50
Schale		6.00
Latte Macchiato		6.50
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,
Früchtetee, Verveinetee, Piz Palü (Schweizer Kräutertee),
Moroccan Mint, Camomile Orange Blossoms** **5.50**

Bio-Tee von Sirocco aus Schmerikon
mit einem Löffel Schweizer Honig

Hausgemachter Heisstee **6.00**

Eistee als Heisstee



Frischer Ingwertee **6.00**

Mit Schweizer Honig

Bio-Matcha **7.50**

Hausgemachter Chai Latte **6.00**

Garçoa Chocolate kalt oder warm **6.00**

Züri-Schoggi für die Seele: bio, fair und transparent

+ Amaretto 2 cl **3.00** 4 cl **6.00**

+ Rum 2 cl **3.00** 4 cl **6.00**

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».



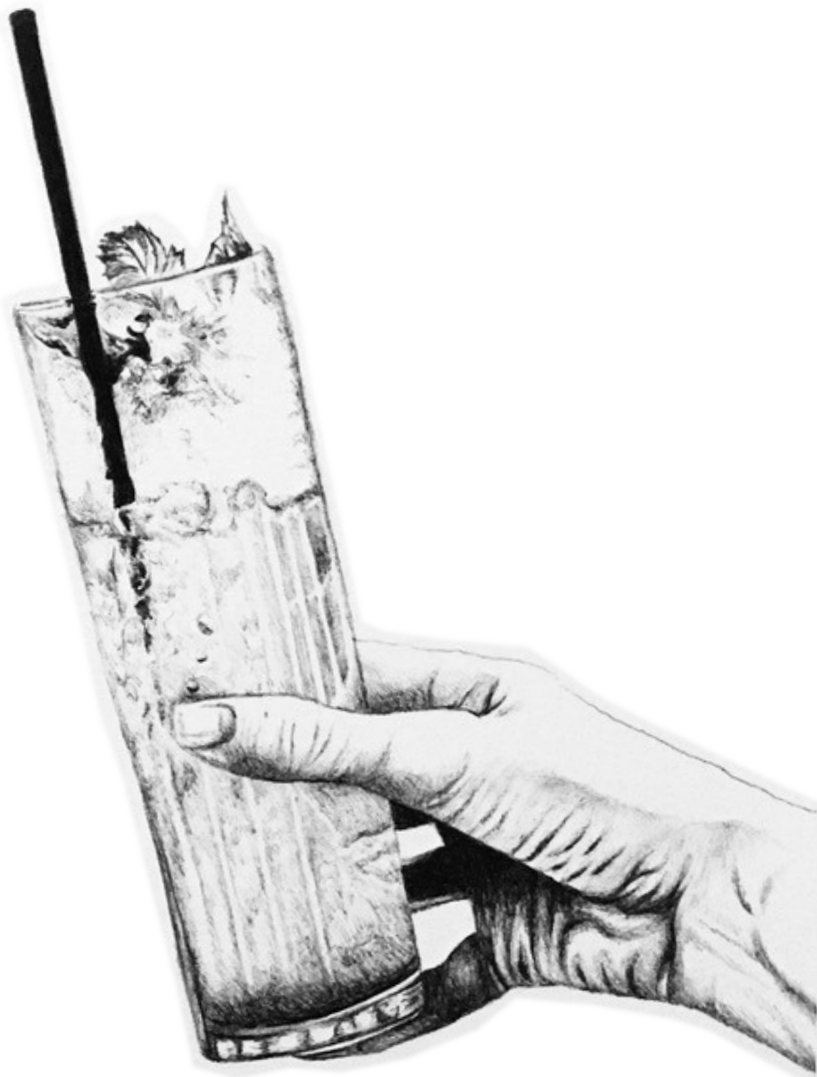
Mineral



Wasser 37 sprudelnd / still	50 cl	6.00
Aus dem historischen Wassernetz von Zürich abgefüllt.	100 cl	9.00
Hausgemachter Eistee / Saisonale Limonade	30 cl	6.00
Hausgemacht mit Liebe	50 cl	8.00
Bio-Alp-Tee	30 cl	5.00
Mit Pfefferminze, Frauenmantel, Eisenkraut und Wegerich	50 cl	7.00
Zitronen-Ingwer-Limonade	30 cl	6.00
Hausgemacht, verfeinert mit frischer Minze.	50 cl	8.00
Bio-Kombucha	33 cl	6.50
Handgebraut von Gochá aus Zürich.		
Vivi Kola / Vivi Kola Zero	33 cl	5.00
Faire und feine Sache aus Eglisau, Zürich		
Gazosa Chinotto	35 cl	6.00
Bitter-Limonade aus dem Bündnerland		
Gents Tonic Water	20 cl	6.00
Eine natürliche Sache aus Zürich		
Gents Ginger Beer	20 cl	6.00
Aus Zürich		
Flocka Soda Ma'the	33 cl	6.00
Aus Zürich Altstetten		

Säfte

Gartengold Apfelsaft	30 cl	5.00
Viele Apfelsorten 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, Winterthur und aus dem benachbarten Aargau.



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 Winterthur			
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 – Genf

Helveticus Brut Vin Mousseaux  13.0 % **11.00 62.00**

Chardonnay Blanc de Blanc, Stahltankausbau

Prickelnd, fruchtig und blumig – perfekt für den Apéro

Landolt Weine – Zürich

Züribieter Rosé Brut Schiterberg AOC 12.0 % **64.00**

Cabernet Dorsa, Flaschengärung

Prickelnd, rote Früchte, lieblich, frischer Abgang

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Perle 12.0 % **72.00**

Pinot Noir (Blanc de Noir), Flaschengärung

Prickelnde, süss-saure Überraschung

Schaumwein ohne Alkohol

10 cl 75 cl

Mauler Cadet – Neuenburg

Muscat Blanc Premium Edition alkoholfrei **42.00**

Muskat weiss

Süss, fruchtiges Muskat-Aroma

Adam & Uva – Zürich

Bio Rosé Bubbles alkoholfrei **44.00**

Negromaro, Glera

Erfrischende Bubbles, fruchtig

Weisswein

10 cl 75 cl

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Riesling-Silvaner

12.2 % **8.00 48.00**

Riesling-Silvaner, Stahltankausbau
Spritzig und fruchtig

Landolt Weine – Waadt, La Cote

Chasselas Cuvée La Cote AOC

11.5 % **9.00 50.00**

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 % **54.00**

Räuschling, Kerner (Trollinger-Riesling),

Gewürztraminer, Stahltankausbau

Überraschende Assemblage vom Riesbacher Rebberg

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Räuschling

12.2 % **52.00**

Räuschling, Stahltankausbau

Knackige Frische und mineralisches Bouquet,

traditionelle Zürcher Rebsorte

Landolt Weine – Burghalde Riesbach

Stadtzürcher Kerner

13.5 % **56.00**

Trollinger-Riesling, Stahltankausbau

Fruchtig, würzig und rassig

Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen

Tobias FEDERWEISS AOC

12.5 % **58.00**

Blanc de Noir (Pinot Noir), Stahltankausbau

Duft nach Mirabellen und feinen Pflaumen

Landolt Weine – Wallis

Heida AOC Valais Jean René Germanier, Bio

14.0 % **69.00**

Heida, Stahltankausbau

Rassig, harmonisch und von einer lebhaften Frische

Rosé

10 cl 75 cl

Landolt Weine

Mythos Rosé VdP Suisse 

12.0 % **9.00 50.00**

Assemblage aus lokalen Traubensorten, Stahltankausbau

Frisch, aromatisch und ausgeglichen

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Rosé AOC 

13.5 % **54.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Reiffruchtig, würzig und ausgewogen

Landolt Weine – Les Frères Dutruy, Wallis

Rosé Pinot Noir La Cote AOC, Bio 

12.8 % **150 cl 95.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Reiffruchtig, würzig und ausgewogen

Rotwein

10 cl 75 cl

Landolt Weine – Wallis

Syrah AOC Valais

13.0 % **8.00 48.00**

Syrah, Stahltankausbau

Dunkles Kirschrot, schwarzbeeriges, pfeffrig-würziges Bouquet

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Prior

12.7 % **9.00 50.00**

Prior, Stahltankausbau

Elegante Frische mit wenig Gärstoffen

Landolt Weine – Kanton Zürich

Schiterberger Himmelsleiterli Pinot Noir AOC 

13.5 % **10.00 59.00**

Pinot Noir, Stahltankausbau

Schönes Beerenaroma, eleganter Körper, fruchtiges Finale

Stadt Zürich – Rebberg Chillesteig

Züri Trio

13.4 % **52.00**

Assemblage aus Prior, Cabernet Dorsa und Pinot Noir,

80% Stahltankausbau, 20% Barriqueausbau

Fruchtig und kräftig – traditionell

Rotwein

75 cl 150 cl

Landolt Weine – Tessin

Tre Corti Merlot DOC Fratelli Corti  13.0 % **68.00 120.00**

Merlot Barriqueausbau

Saubere Aromen von dunklen Früchten und Vanille-Anklänge vom Holz

Landolt Weine – Weingut Tobias, St. Gallen

Tobias ZWEIGELT AOC 13.5 % **74.00**

Zweigelt, Barriqueausbau

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

Landolt Weine – Thurgau

Cabernet Dorsa AOC  14.0 % **64.00**

Cabernet Dorsa, Chracchefels

Von Ehrlichkeit geprägt, Brombeere, Kirsche, schwarze Johannisbeere

Landolt Weine – Burghalde Riesbach und Sonnenberg

Stadt Zürich Pinot Noir Réserve AOC 14.5 % **71.00**

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

Anfora Affinata in Terracotta Italien, Südtirol	43.0 %	2 cl	8.00
Castagner Fuoriclasse Leon 14 anni Italien, Venetien	38.0 %	2 cl	12.00
Castagner Selezione Fuoriclasse 18 anni Italien, Venetien	43.0 %	2 cl	16.00
Marzadro Giare Amarone della Valpolicella Italien, Südtirol	41.0 %	2 cl	8.00

Drinks mit Alkohol

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	
Whiskey Cream Martini	19.00
Whiskey-Cream, Espresso, Wodka	
Sours	18.00
Amaretto, Whiskey, Rum, Gin oder was du möchtest	
Boulevardier	19.00
Thurbon, Jsotta Bitter, Helvetico Rosso	
Honey Bee	18.00
Banqero Rum, Honig, Zitronensaft	
Absinth Frappe	17.00
Absinth, Minze, Zuckersirup, Soda	



Drinks ohne Alkohol

Ludwig	14.00
Jsotta Bitter Senza, Tonic, Zitrone, Minze	
Pippin	14.00
Ginger Beer, Soda, Limette, Gurke, Minze	
Adalhaid	14.00
Jsotta Bitter Senza, Orangensaft	
Hildegard	16.00
Apfelsaft, Soda, Zitronensaft, Holundersirup, Minze, Zimt	
Gibt's auch in warm!	

Gespritzte

Weisswein süss oder sauer

11.00

Limo Spritz

15.00

Tageslimo mit Schaumwein

Jsotta Spritz

15.00

Jsotta Bitter, Himbeersirup, Schaumwein, Soda, Orange

Hugo

15.00

Schaumwein, Soda, Holundersirup, Limette, Minze



Gin

Turicum Gin Albisrieden, Zürich

41.5 %

4 cl

12.00

Brennerei Erismann ZH Gin Bülach, Zürich

45.0 %

4 cl

12.00

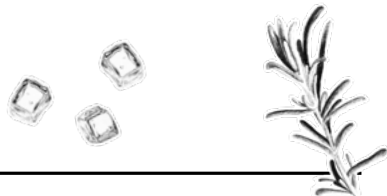
Deux Frères Dry Gin Opfikon, Zürich

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			

Obstschnaps

Marc Juchhof, Stadt Zürich	40.0 %	2 cl	9.00
Kirsch Hummbel, Stetten	40.0 %	2 cl	8.00
Vielle Prune Brennerei Erismann, Stadt Zürich	41.0 %	2 cl	8.00
Williams Brennerei Erismann, Stadt Zürich	41.0 %	2 cl	8.00
Mirabelle Fassbind 1846, Schweiz			

+ Soda 2.00
+ Saft 4.00
+ Tonic 4.00

