

# Sommerkarte

GLEIS  
9

## TAGESMENÜ

Täglich kochen wir ein abwechslungsreiches und marktfrisches Menü begleitet von einer Tagessuppe oder Tagessalat.

**Das Angebot findest du auf der Menü-Tafel  
oder frage unser Servicepersonal.**

## VOM GRILL

**Black Angus Beef Burger** 29  
230gr Schweizer Angus-Rindfleisch, Gruyèrekäse,  
Zwiebelchutney, Salatgurke, Blattsalat & Cocktailsauce

**Vegi Burger** 26  
Knuspriges Brokkoli-Käse Patty, gegrillte Aubergine,  
Blattsalat und Sour-Cream im knusprigen Sesam-Bun

**Boneless Chicken Steak** 27  
Poulet Schenkel-Steaks an einer Curry-Sesam Marinade  
mit Erdnuss-Sauce

**Kalbsbratwurst** 19  
180gr feinste Wurst von der Metzgerei Ziegler  
mit scharfem Senf

**Currywurst** 22  
Kalbsbratwurst an einer rassigen, süss-scharfen  
Currysauce mit Röstzwiebeln garniert

### Wählen Sie eine Beilage :

- Pommes frites
- Bunter Blattsalat an Hausdressing
- Hausgemachter Gurken-Kartoffelsalat

## UNSERE KLASSIKER

**Penne Gleis 9** 26  
Penne al dente mit gebratenen Pouletbruststreifen  
an einer leicht süssen Chilirahmsauce

Ohne Poulet 21

**Smoked Roastbeef Sandwich** 25  
Lauwarm tranchiertes Roastbeef im knusprigen Ciabatta-Brot,  
wahlweise mit Chimichurri oder Homemade BBQ-Sauce,  
Pommes frites

Extra Meat? 5  
Nur Sandwich 19

**Green Salad Bowl** 25  
Sommer-Salatmix mit Avocado, Oliven, Mango, gegrilltem  
Sommergemüse und Tofu an einem Honig-Ingwer Dressing

## DESSERT

**Kugel Glacé** 5  
Vanille, Schokolade  
Caramel Beurre salé, Sauerrahm  
Fior di Latte, Pistache

Portion Schlagrahm 1.5

**Kugel Sorbetto** 5  
Himbeer oder Mango

### Tagesdessert

Frage unser Servicepersonal nach der Tagesempfehlung

Alle unsere Glacé/Sorbets kommen von Glacé Lipp in Berikon, ZH  
und enthalten keine chemischen Zusätze

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusiv Mehrwertsteuer.  
Wir servieren ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel, gerne gibt dir unser Servicepersonal Auskunft über die genaue Herkunft.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

## #HeissamGleis

Montag bis Freitag 11.00 – 20.00 Uhr | Affolternstrasse 52 | 8050 Zürich Oerlikon  
www.gleis9.ch | 043 288 94 44

# Getränkekarte

GLEIS  
9

## MINERALWASSER

<b>Henniez</b>	50 cl	6
mit und ohne	100 cl	9

## SOFTDRINKS

<b>Coca Cola</b>	33 cl	5.5
Classic / Zero		

<b>Rivella</b>	33 cl	5.5
Rot / Blau		

<b>Fever-Tree</b>	20 cl	7.5
Tonic Water		
Ginger Ale		
Bitter Lemon Tonic		

<b>Phil's Bio Eistee Frucht</b>	33 cl	6.5
---------------------------------	-------	-----

<b>Elmer Citro</b>	33 cl	5.5
--------------------	-------	-----

<b>Shorley</b>	33 cl	5.5
----------------	-------	-----

<b>Apfelsaft</b>	33 cl	5.5
------------------	-------	-----

<b>Orangina</b>	25 cl	5
-----------------	-------	---

<b>San Bitter</b>	20 cl	5
-------------------	-------	---

<b>Red Bull</b>	25 cl	7.5
-----------------	-------	-----

## SÄFTE

<b>Orangensaft</b>	30 cl	5.5
--------------------	-------	-----

<b>Ananassaft</b>	30 cl	6
-------------------	-------	---

<b>Cranberrysaft</b>	30 cl	6
----------------------	-------	---

## VERGORENE SÄFTE

<b>Somersby apple original</b>	33 cl	8
--------------------------------	-------	---

<b>Möhl's trüb</b>		
alkoholfrei	50 cl	7
mit Alkohol	50 cl	7.5

## WEINE OFFEN

### Weiss

<b>Pinot Grigio, Veneto IGT</b> IT	dl 7	Fl 49
Schöne Frucht, harmonisch und süffig		

<b>Räuschling, Nadine Saxer</b> CH	dl 8	Fl 52
Fruchtig, spritzig und süffig		

### Rot

<b>Primitivo</b> IT	dl 7	Fl 49
Reife Früchte, vollmundig und kräftig		

<b>Pinotage Dreistand AOC</b> ZH	dl 9	Fl 62
Würzig, röstig, Kokosnuss und dunkle Schokolade		

### Rosé

<b>Rosato CONTE LEMÁR DOC</b> IT	dl 8.5	Fl 59
Cannonau, Vermentino Kräuter, Lavendel, Beeren, Kirschen		

### Prosecco

<b>Il Vino dei Poeti</b>	dl 8.5	Fl 56
--------------------------	--------	-------

## FLASCHENWEINE

### Weiss

<b>Viognier Clémence AOC</b> CH	Fl 62
La Cave de Genève Chasselas	

<b>Sancerre AC La Poussie</b> FR	Fl 62
Baron P. de Ladoutte Sauvignon blanc	

### Rot

<b>Terraccia, Terre di Consenza DOP</b> IT	Fl 63
Serracavallo 90% Magliocco, 10% Caberner Sauvignon	

<b>Amarone della Valpolicella DOC</b> IT	Fl 79
Corte Figaretto Corvina, Molinara, Rondinella	

## BIER

### Appenzeller Quöllfrisch & Weizen vom Fass

Herrgöttli	20 cl	4.5
Stange	30 cl	5.5
Grosses	50 cl	7.5

### Flaschenbiere 33 cl

Chopfab Hell	7.5
Appenzeller Schwarzer Kristall	7.5
Appenzeller Ginger Beer	8
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	7

### Flaschenbiere 50 cl

Tegernseer	9
Augustiner Edelstoff	9

## KAFFEE & CO.

<b>Espresso</b>	4.5
-----------------	-----

<b>Doppio</b>	5.5
---------------	-----

<b>Kaffee Crème</b>	4.5
---------------------	-----

<b>Schale (Milchkaffee)</b>	6
-----------------------------	---

<b>Cappuccino</b>	6
-------------------	---

<b>Latte Macchiato</b>	6
------------------------	---

<b>Tee</b>	5
------------	---

Grüntee Lung Ching II	
Schwarztee Ceylon Lovers Leap	
Bio Verveine	
Bio Pfefferminze	
Rooibos-Vanille	
Chai	