

Bistro

KARTE



Alte Kaserne Kulturzentrum

Herzlich willkommen im Kulturzentrum der Stadt Winterthur!

Im vielseitigen Fachwerkhaus vermieten wir zehn Räume mit moderner Seminar-, Konzert- und Bühnentechnik für Anlässe jeder Art.

Regelmässig finden im Bistro im kleinen Rahmen Lesungen, Konzerte und Comicausstellungen statt. Der monatliche Newsletter informiert Sie über die laufenden kulturellen Veranstaltungen im Haus.

Das kulinarische Angebot wird von uns mit Sorgfalt aus vorwiegend saisonalen Produkten gekocht, gebacken und kreierte. Unsere Brote beziehen wir hauptsächlich von der Brühlgut Stiftung. Im Bistro, dem Herzstück des Hauses, servieren wir ein täglich wechselndes vegetarisches Menü, das wir auch auf unserer Website publizieren.

Take-Away: Unsere Speisen können im praktischen Mehrweg-Geschirr von recircle mitgenommen werden.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!
Team Alte Kaserne

Deklaration von Allergenen

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Öffnungszeiten Bistro

Montag bis Freitag 9 – 22.30 Uhr
Samstag 15 – 22.30 Uhr
Reservation 052 267 57 80

Folgen Sie uns auf Instagram!

 **bistroaltekaserne**

Für den kleinen Hunger

Ciabatta-Sandwich	8.-
Tomaten und mariniertes Käse	
Tagessuppe Portion	7.50
Grüner Salat	4.50
Salat im Schüsseli	8.-
Kleine Antipastischälchen	8.50
3 hausgemachte Antipasti	
Antipastiteller	14.-
Hausgemachte Antipasti mit Salat	
Guetzli	3.50
Hausgemachte Kuchen	4.-
mit Schlagrahm	+ 1.50

Abendkarte 18 – 22 Uhr

Hummus oder Muhammara	5.-
mit Fladenbrotchips	
Vegi-Burger (vegan oder vegetarisch)	12.-
Kasernenburger (Rind)	12.-
mit Käse	+ 1.50
Heisses Ciabatta-Sandwich	10.-
mit Antipasti, Halloumi und Pesto oder mit hausgemachtem Baechu-Kimchi	
Hausgemachte Vegi-Frühlingsrollen	9.-
3 Stück mit Sweet-Chili-Sauce	
Linsen-Tempeh aus Wetzikon	15.-
mit Shoyu-Wasabi und Baechu Kimchi auf Basmatireis	
Walliserschnitte	
mit Käse	10.-
mit Käse, Schinken und Ei	12.50

Beilagen

Grüner Salat	+ 3.50
Tagessuppe	+ 3.50

Sirocco Bio-Tee

Ceylon Sunrise

English Breakfast

Gentle Blue

Earl Grey

Japanese Sencha

Japanischer Grüntee

White Silver Needle

Weisser Tee mit Jasminduft

Camomile Orange Blossoms

Kamillentee mit Orangen

Moroccan Mint

Marokkanischer Minzetee

Piz Palü

Schweizer Kräutertee

Verbena

Verveinetee

Red Kiss

Früchtete

Piña Moringa

Früchte-Kräuterteemischung

Ginger Lemon Dream

Kräutertee mit Zitronengras und Ingwer

Rooibos Tangerine

Rooibos, Hibiskus, natürliches Aroma,
Ringelblumenblüten

Glas

4.50

Hausgemachte Teezubereitungen

Chai Latte

Schwarztee (Assam), schwarzer Pfeffer, Zimt, Ingwer, Kardamom, Fenchelsamen, Nelken, Rohrzucker und Milchschaum

Kurkuma Latte

Kurkuma, schwarzer Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Zimt, Kokosöl, Rohrzucker und Milchschaum

Heisse Minze mit Zitrone

Frische Minzeblätter mit Zitronensaft und heissem Wasser

Kalte Getränke

Hausgemachter Eistee	2 dl	3.20
	3 dl	4.50
	5 dl	6.-
Süssmost / Orangensaft	2 dl	3.20
	3 dl	4.50
	5 dl	6.-
Holundermost / Quittenmost	2 dl	3.60
	3 dl	4.80
	5 dl	6.50
Valser, Sprite, Coca Cola	2 dl	3.-
	3 dl	4.-
	5 dl	5.50
Gazosa La Fiorentina	3.5 dl	5.-
Diverse Aromen		
Samuel's Schorle	3.3 dl	4.50
Diverse Aromen		
Rivella rot	3.3 dl	4.50
Vivi-Kola / Vivi-Kola Zéro	3.3 dl	4.50
Swiss Mountain Spring Tonic	2 dl	4.50

Warme Getränke

Kaffee, Espresso		4.30
Doppelter Espresso		5.50
Milchkaffee		4.80
Cappuccino		4.80
Latte Macchiato		5.-
Kafi Mélange		5.50
Koffeinfreier Kaffee		4.30
Wuffli-Suffli Huuskafi (Wuffli-Spezial 50%)		7.50
Kafi Fertig oder Lutz (Wuffli, 50%)		7.-
Kafi Corretto (Grappa 44%)		7.50
Baileys Macchiato		7.50
Heisse Ovomaltine, Caotina		4.30
Kalte Ovomaltine, Caotina	3 dl	4.50
Schoggi Mélange		5.50
Apfel- oder Hexenpunsch (alkoholfrei)		4.20
Glühmost (alkoholfrei)		5.-
Glühwein		6.-

Unsere Milchgetränke können auch mit Haferdrink zubereitet werden. Ohne Zuckerzusatz, enthält von der Haferfermentation natürliche Süsse.

Bier

Haldenkrone Offenausschank	2 dl	3.50
	3 dl	4.50
	5 dl	6.-

Ittinger Klosterbräu	3.3 dl	5.-
Schweizer Amberbier		

Appenzeller Quöllfrisch	3.3 dl	5.50
Naturtrüb		

Weisser Hase Weissbier	5 dl	7.-
Helles deutsches Weissbier		

Ales of the Ordinary	3.3 dl	6.-
Pale Ale, Brauerei im Berg		

Celtic Porter	3.3 dl	6.-
Porter, Brauerei im Berg		

Bier ohne Alkohol

Appenzeller Sonnwendlig	3.3 dl	5.-
--------------------------------	--------	------------

Kitchen Brew Windstill NEIPA	3.3 dl	6.-
-------------------------------------	--------	------------

<u>Wein</u>	1 dl	Flasche
Vin Surprise Überraschungswein rot oder weiss	6.-	

Weissweine

Stadtwein Federweiss Zürcher Weinland AOC	5.-	18.- 50 cl
BIO Blanc de Noir Barrique Lenz, Uesslingen (TG) AOC	7.-	43.- 75 cl
BIO Sauvignac Lenz, Uesslingen (TG) AOC	7.-	45.- 75 cl
Pinot Gris Rötiberg, Wilchingen (SH) AOC	7.-	45.- 75 cl

Schaumwein

Prosecco Perlit Soave DOC	7.-	41.- 75 cl
-------------------------------------	-----	---------------

Rotweine

Nero d'Avola Vigneti Zabù Sizilien DOC	7.-	42.- 75 cl
Pinot Noir Hamacht, Teufen (ZH) AOC	8.-	45.- 75 cl
Barbera d'Alba Briccomacchia Piemont DOC	8.-	45.- 75 cl
Rioja Crianza Don Paulino Spanien DOC	8.-	45.- 75 cl

Spirituosen

Whisky Humbel Mainland Bio , 40%	4 cl	9.50
Whisky Oban 14-jährig, 43%	4 cl	12.50
Matte Wodka 40%	4 cl	7.50
Gin Draft Brothers Original 43%	4 cl	10.50

Aperitif und Digestif

Jsotta Vermouth Bianco 17%	4 cl	6.-
Campari 23%	4 cl	6.-
Wuffli-Spezial 50%	2 cl	6.-
Grappa Brunello Marolo 44%	2 cl	6.50
Baileys Irish Cream 17%	4 cl	6.50

mit Cola / Orangensaft / Soda	+ 3.50
mit Tonic	+ 4.30

Drinks mit Alkohol

Gespritzter Weisswein **8.-**

Hugo **8.-**

Prosecco mit Holunderblütensirup,
Minze und Limette

Aperol Spritz **8.-**

Prosecco mit Aperol und Soda

Drinks ohne Alkohol

Minze on the Rocks

Minzblätter, Zitrone und Eiswürfel
(ohne Zucker)

mit Wintiwasser **3.-**

mit Mineralwasser **5.-**

Winter 2022/23

Fleisch CH, alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

