

STÄUBIS

SCHÖN BIST DU DA!

BENUTZE UNSER GÄSTE WLAN UM DEINE
BESTELLUNG ZU TÄTIGEN
TCS_CAMPING

- PER QR-CODE BESTELLEN
 - BEZAHLEN
 - GENIESSEN

Akzeptierte Zahlungsmittel:
alle gängigen Kreditkarten | Twint | Maestro
Apple Pay | Google Pay

Für Barzahlungen und Postcard
bitten wir dich an die Kasse im Restaurant zu kommen.

Küche geöffnet 11.30 - 14.00 & 17.30 - 20.30 Uhr
SA/SO Nachmittags kleine Karte

STÄUBIS

Stäubisallmend 2 | 8416 Flaach
Telefon 052 355 15 50

STÄUBIS

Herzlich willkommen

wir freuen uns, Sie in unserem gemütlichen Restaurant begrüßen zu dürfen.
Lassen Sie sich von den kulinarischen Köstlichkeiten unserer Region verwöhnen
und genießen Sie die einzigartige Atmosphäre des Zürcher Weinlands.

Lieferanten

Dank der Zusammenarbeit mit unseren Partnern sind wir in der Lage,
Ihnen frische und hochwertige Produkte zu garantieren.
So sind unsere Eglifilet-Knusperli von Fischern aus der EU nachhaltig gefangen,
in der Schweiz von Hand filetiert und mit unserem Teig geknusperlt.
Unsere Glace und Sorbets beziehen wir von der Firma Froneri welche ausschliesslich
aus schweizer Zutaten hergestellt worden sind.
Das Poulet stammt von glücklichen Hühnern,
und unser Swiss-Origin-Fleisch stammt von Tieren,
die natürlich und mit viel Auslauf in der Schweiz gehalten wurden.

Unser Stäubis Wasser hat seinen eigenen Geschmack.
Mit BE WTR filtern wir lokales Wasser aus Flaach, reichern es mit Mineralien an
und servieren es in nachhaltigen, wiederverwendbaren Glasflaschen.
Keine langen Transportwege, kein Plastik!
BE WTR spendet desweiteren 1% des Umsatzes an One for the Planet
und andere unabhängige Organisationen.

Kellenberger, **Zürich**
Schneider Bäckerei, **Flaach**
Stiftung Palme, **Pfäffikon**
Gurtner Bäckerei, **Neuenegg**
Froneri Switzerland S.A., **Goldach**
Transgourmet, **Bellach**








Staatskellerei, **Rheinau**
Schloss Goldenberg, **Dorf**
Weingut Kilchsperger, **Flaach**
Beatrix & Fredy Saller, **Volken**
TCS Bio Tea, **Gossau**
Brauwerkstatt 14, **Flaach**
Chicco d'Oro, **Balerna**
Sirocco Bio Tee, **Schmerikon**
Feldschlösschen, **Schweiz**

DEKLARATION

Schwein, **Schweiz**
Rind, **Schweiz**
Poulet, **Schweiz**
Fisch, **Binnengewässer EU**
Backwaren, **Schweiz**
Pizzateig, **Italien**

STÄUBIS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER



Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Dressing 	9.00
Hummus & Focaccia 	9.50
Beetroot-Falafel mit Kräuter-Dip 	10.50
Bunt gemischter Campingsalat mit hausgemachtem Dressing 	10.50
Caprese – Datteltomaten, Büffel-Mozzarella und Basilikum 	12.50 18.50
Rindstatar 70g 140g mit getoastetem Hausbrot und Butter	16.00 32.00
Gebackener Ziegenkäse 	16.00
Mit Honig überbacken, getoastetes Brot, verschiedene Blattsalate und Radiesli	
Mezze-Plättli 	23.00
Hummus, Oliven, gegrillte Auberginen, Peperoni und Zucchini Beetroot-Falafel, Gurken-Tomaten-Minze-Mix und Focaccia	
Wyländer-Plättli	23.00
verschiedene Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Vitamin Bombe – kleiner Campingsalat 	5.00
«es Paar Wienerli» (Poulet) mit Züri terroir frites	9.00
«TCS-Fish and Chips»	15.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Züri terroir frites und Tatarsauce	
«Chicken and Chips»	12.00
Poulet Nuggets mit Züri terroir frites und BBQ-Cocktailsauce	
Pizza Margherita 	11.00
Tomaten, Fior di latte, Basilikum	
Pizza Prosciutto	12.00
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken	
Pizza Salame	12.00
Tomaten, Fior di latte, Salami	
Pizza Hawaii	13.00
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Ananas	
Penne mit Tomatensauce 	11.00

STÄUBIS

PIZZA

Marinara 	16.00
Tomaten, Olivenöl, Knoblauchöl, Basilikum	
Margherita ✓	17.00
Tomaten, Fior di latte, Basilikum	
Prosciutto	19.00
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken	
Salame	19.00
Tomaten, Fior di latte, Salami	
Hawaii	20.00
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Ananas	
Prosciutto e Funghi	20.00
Tomaten, Fior di latte, Hinterschinken, Champignons	
Diavola	20.00
Tomaten, Fior di latte, Chorizo pikant	
Verdure 	20.00
Tomaten, Peperoni, Auberginen, Brokkoli, Datteltomaten, Oliven, Basilikum	
Formaggio ✓	20.00
Tomaten, Fior di latte, Parmesan, Bachtelstein-Käse, Basilikum	
Prosciutto Crudo	22.00
Tomaten, Fior di latte – nach dem Backen: Rucola, Datteltomaten, Rohschinken	
Oliver	28.00
Tomaten, Fior di latte nach dem Backen: Büffel-Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Datteltomaten, Parmesan, Trüffelöl, Basilikum	

PASTA



Penne Arrabiata – Tomatensauce, Chili, Knoblauch, Basilikum ✓	19.00
Penne Carbonara – Speck, Parmesan, Ei, Rahm	20.00
Penne Verdure al Forno – im Ofen geröstetes Gemüse, ✓ Datteltomaten, Rucola, Olivenöl und Basilikum	22.00
Penne Stäubis – Tomaten-Rahmsauce, Rohschinken, Datteltomaten Büffel-Mozzarella, Trüffelöl, Rucola, Basilikum	28.00

STÄUBIS

TCS SIGNATURES

Caesar Salatbowl Lattich, Pouletbruststreifen, kross gebratener Speck, Parmesanspäne und Croûtons	21.00
Falafel Salatbowl  Hummus, diverse Blattsalate, Beetroot Falafel, Datteltomate, Gurken, Radiesli, Frühlingszwiebeln und Croûtons	21.00
«Chicken and Chips» Zarte Pouletbruststücke paniert mit Züri terroir frites oder als Salatbowl und BBQ-Cocktailsauce	24.00
«TCS Fish and Chips» Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Züri terroir frites oder als Salatbowl und Tatarsauce	26.00
«Chicken-Burger» Feinstes Pouletschenkelfleisch im Mais-Bun, Bachtelstein-Käse, Lattich, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	24.00
«Beef-Burger» Feinstes Rindfleisch im Sesam-Bun, Lattich, Tomate, Gurke, confierte Zwiebeln, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	24.00
«Bacon-Cheese-Burger» Feinstes Rindfleisch im Sesam-Bun, Speck, Bachtelstein-Käse, Lattich, Tomaten, Gurken, confierte Zwiebeln, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	26.00
«Vegi-Burger»  Gemüse-Linsenpatty im Mais-Bun, Lattich, Tomaten, Gurken, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	24.00
Rindstatar 70g 140g mit getoastetem Hausbrot und Butter	16.00 32.00

VEGAN


Gemischte Pfanne mit Bratkartoffeln, Auberginen, Peperoni,  und Zucchini, Brokkoli, Datteltomaten und Frühlingszwiebeln	22.00
Ofengemüse und Falafel — gegrillte Auberginen, Peperoni,  Zucchini und Datteltomaten, dazu Randenfalafel und veganer Kräuter-Dip	24.00

STÄUBIS

DESSERTS

Kafi Gourmande ✓ Mini Crèmeschnitte zum Kaffee oder Espresso	6.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen ✓ mit Vanilleglace	12.50
Tiramisù ✓	10.50
Verschiedene Tischgebäcke nach Tagesangebot (<i>Tagesangebot finden sie auf unserer digitalen Karte</i>) In Zusammenarbeit mit der Stiftung zur Palme, Pfäffikon	

GLACE & SORBETS

Vanille, Schokolade, Kaffee, Karamell, Walnuss, Erdbeere, Straciatella, Joghurt ✓	
Zitrone, Aprikose, Mango, Blutorange 	
1 Kugel	4.00
plus Rahm	1.50
Topping:	
- Schokoladensauce	1.00
- Karamellsauce	1.00
- Erdbeersauce	1.00
- Schokospäne	1.00
- Schokocrispies	1.00
- Mini-Marshmallows	2.00
- Mini-Oreos	2.00
- Mini-Schoko-Köpfli	2.00

STÄUBIS

COUPE

Eiskaffee Klassisches Kaffee- und Schokoladenglace mit gemischten Schokocrispies, Espresso und Rahm	10.00
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce gerösteten Mandelblättchen und Rahm	12.00
Coupe Baileys Karamell-, Schokoladen- und Joghurtglace mit Baileys, Haselnusskrokant und Rahm	13.50
Colonel Zitronensorbet mit kühlem Vodka und Minzeblatt	12.00
Campari Orange Blutorangensorbet mit kühlem Campari und Minzeblatt	12.00
Stäubis Vanille- und Walnussglace, Aprikosensorbet garniert mit Mini-Schoko-Köpfli, gemischten Schokocrispies, gerösteten Mandelblättchen, Karamellsauce und Rahm	14.00
Mango Tango Joghurtglace, Mango- und Zitronensorbet garniert mit Mini-Marshmallows, Zuckerstreusel, Erdbeersauce und Rahm	14.00
Carambar Karamell-, Walnuss- und Straciatellaglace garniert mit Mini-Meringues, gemischten Schokospänen, Karamellsauce und Rahm	14.00
Chocoloco Schokoladenglace garniert mit Mini-Oreos, gemischten Schokospänen, Schokoladensauce und Rahm	14.00

STÄUBIS

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Mineral im Offenausschank	3 dl 7.5 dl
Stäubiswasser mit oder ohne Kohlensäure	4.00 8.00
Erfrischende Limonaden Passionsfrucht, Minze Limette, Ingwer 4 dl	6.00
Softgetränke in Flaschen	
TCS BIO Ice Tea Alpenkräuter Früchte 3.3 dl	4.50
Coca Cola Coca Cola Zero Rivella Rot Rivella Blau Fanta Orange Schorle Sprite 3.3 dl	5.00
El Tony Mate 3.3 dl	5.00
Thomas Henry Tonic Bitter Lemon Pink Grapefruit Spicy Ginger 2.5 dl	5.00
Fruchtsäfte Rauch Fairtrade Orangensaft Multivitamin 2 dl	5.00
APÉRO	
Aperol Spritz	10.00
Ginger Spritz	10.00
Hugo	10.00
Cüpli Prosecco	7.00
Gespritzter Weisswein süss oder sauer	9.00

STÄUBIS

BIER

Feldschlösschen Uszit 4.8° Vol.% offen 3 dl 5 dl	5.00 7.00
Feldschlösschen Weizen 5.2° Vol.% Flasche, 3.3 dl	4.50
Flaacher Huusbier Brauwerkstatt 14, Flaach lokales Bier aus einer kleinen Brauerei, äs hät solangs hät 5.2° Vol.% Flasche, 3.3 dl	6.00
Flaacher 6-Korn Brauwerkstatt 14, Flaach lokales Bier aus einer kleinen Brauerei, äs hät solangs hät 4.6° Vol.% Flasche, 3.3 dl	6.00
Feldschlösschen Weizen 0.5 Vol.% Alkoholfrei Flasche, 3.3 dl	4.50
Feldschlösschen Lager 0.5 Vol.% Alkoholfrei Flasche, 3.3 dl	4.50
Möhl Suure Moscht Alkoholfrei Flasche, 5 dl	7.00
Möhl Suure Moscht 4° Vol.% Flasche, 5 dl	7.00
Möhl Straight Apple Cider 4.5° Vol. % Flasche, 3.3 dl	7.00
Möhl Jucy Apple Cider 4.5° Vol. % Flasche, 3.3 dl	7.00

KAFFEE & TEE

Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Milchkaffee	5.00
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato Doppelter Espresso	6.00
Sirocco BIO Tee verschiedene Sorten	4.50

STÄUBIS

WEIN

SCHAUMWEIN

Prosecco Calle Contarini DOC Extra Dry Millesimato Contarini, Italien, Venezien Glera, Pinot Gris	7.00 49.00
Sélection Brut AOC Schweiz, Zürich, Schloss Goldenberg, Dorf Pinot Noir, Chardonnay, Riesling-Silvaner	63.00

WEISSWEIN

Staatsschreiber AOC Schweiz, Zürich, Staatskellerei Cuvée blanc prestige	6.00 42.00
Riesling-Silvaner AOC Schweiz, Zürich, Schloss Goldenberg, Dorf Riesling-Silvaner	6.50 45.00
Federweiss AOC Schweiz, Zürich, Weingut Kilchsperger, Flaach Pinot Noir	6.50 45.00
Sauvignon Blanc AOC Schweiz, Zürich, Schloss Goldenberg, Dorf Sauvignon Blanc	7.00 49.00
Gewürztraminer AOC Schweiz, Zürich, Weingut Kilchsperger, Flaach Gewürztraminer	49.00

STÄUBIS

WEIN

ROSÉ

Rosé AOC Schweiz, Zürich, Schloss Goldenberg, Dorf Pinot Noir	6.50 45.00
Staatsschreiber AOC Schweiz, Zürich Blauburgunder Rosé	7.00 49.00

ROTWEIN

Staatsschreiber AOC Schweiz, Zürich, Staatskellerei Blauburgunder	6.00 42.00
Pinot Noir AOC Schweiz, Zürich, Beatrix & Fredy Saller, Volken Pinot Noir	6.50 45.00
Pinorico AOC Schweiz, Zürich, Beatrix & Fredy Saller, Volken Pinorico	7.00 49.00
Flavius AOC Schweiz, Zürich, Weingut Kilchsperger, Flaach Pinot Noir, Zweigelt, Cabernet Dorsa	53.00
Vora Primitivo Salento IGP Italien, Apulien Primitivo	5.50 38.00

STÄUBIS

GUTEN APPETIT