

Gaststube Alter Spycher



Geschichte



Aufnahme 1960 aus "Die Bauernhäuser des Kantons Zürich", Basel 1997

16./ 17. Jahrhundert Erstellung Fachwerkspeicher
bis 1960 Nutzung im Rahmen der Landwirtschaft
2011 Sanfte Renovation mit Einbau Küche
2012 Eröffnung Gaststube Alter Spycher
2024 Wiedereröffnung mit «Dorfplatz»

Gegen den kleinen Hunger

Salate

| | | |
|-----------------------------------|-------|-------|
| Grüner Salat klein/gross | 7.50 | 11.50 |
| Gemischter Salat klein/gross | 10.-- | 16.-- |
| Wurstsalat einfach/garniert | 12.50 | 17.50 |
| Wurst-/Käsesalat einfach/garniert | 15.-- | 19.50 |
| Spinatsalat mit Speck | | 16.-- |

Vom Brättli

| | | |
|----------------------------------|--|-------|
| Puurespäck | | 10.-- |
| Späckbrättli (geschnitten) | | 14.-- |
| Schüblig | | 10.-- |
| Spycherplättli gemischt mit Käse | | 18.-- |

Gegen den grösseren Hunger

Kalte Speisen

Roastbeef mit Tatarsauce und grünem Salat 28.50

Vitello tonnato 28.50

Warme Speisen

Chicken Nuggets (6 Stück) 12.--

Pommes frites 6.50

Ganz bekannt

Flammkuchen nach Elsässer Art 12.--

Jedes zweite Wochenende

(26.4./10.5./24.5./7.6./21.6.)

Tagesteller Freitag/Samstag/Sonntag wechselndes Angebot

Hausgemachte Desserts

| | |
|--|---------------|
| Wähe | 4.50 |
| Kuchen je nach Angebot | 4.-- bis 6.-- |
| Hausgemachtes Glacé im Becher verschiedene Sorten | 5.-- |

Zum Verteilen

| | | |
|--|-----|------|
| Appenzeller | 4cl | 6.50 |
| Fernet | 4cl | 6.50 |
| Calvados, Vieille Prune | 2cl | 7.-- |
| Cognac, Rum | 2cl | 8.-- |
| Grappa "della Casa" | 2cl | 5.-- |
| Grappa speciale (Mosacto, Brunello, Chardonnay) | 2cl | 9.-- |
| Gebranntes aus Niederhöri (Werner Keller) (Williams, Kirsch, Pflümli) | 2cl | 6.-- |

Kaffee

| | |
|---|------|
| Kaffee crème | 4.20 |
| Espresso | 4.20 |
| Espresso-Coretto | 6.50 |
| Ovo / Schoggi | 4.50 |
| Kaffee fertig / GT | 6.-- |
| Kaffee lutz (Träsch, Zwetschgen, Chrüter) | 6.-- |
| Spycherkafi | 7.-- |

Tee

| | |
|---|------|
| Schwarztee | 3.50 |
| Von Sirocco | |
| „Moroccan Mint“ | 4.-- |
| Marokkanischer Bio-Minztee, echte Marokko-Minze, belebend und erfrischend | |
| „Piz Palü“ | 4.-- |
| Schweizer Bio-Kräutertee, betörende Bergkräuter aus den Alpen, wirkt anregend | |
| „Verbena“ | 4.-- |
| Bio-Verveinetee, echtes Eisenkraut aus Paraguay, stärkend und erfrischend | |

Mineralwasser

5 dl (PET)

| | | |
|-----------------------|-------|------|
| Coca Cola | | 6.-- |
| Coca Cola Zero | | 6.-- |
| Citro | | 6.-- |
| Rivella | | 6.-- |
| Ice Tea | | 6.-- |
| Shorley (Apfel) | | 6.-- |
| Mineral mit Blöoterli | | 5.-- |
| Himbeersirup im Glas | 2,5dl | 2.50 |

Bier

| | | |
|-----------------------------|------------|------|
| Quöllfrisch | 5dl | 6.-- |
| Stange (Unterländerbräu) | 3dl offen | 4.20 |
| Grosses (Unterländerbräu) | 5dl offen | 6.50 |
| „Monaco“ (Stange Grenadine) | 3 dl offen | 4.50 |
| Unterländer Spezial CHölsch | 3dl | 4.50 |

Moscht

| | | |
|---------------------------|-----|------|
| Suure Moscht trüeb | 5dl | 6.-- |
| Suure Moscht ohni Alkohol | 5dl | 6.-- |

Zum Apéritif

| | |
|-----------------------------|------|
| Weisswein gespritzt | 7.-- |
| Apérol Spritz | 9.50 |
| Hugo | 9.50 |
| Prosecco | 8.-- |
| Weisser Martini | 7.-- |
| Campari soda | 7.-- |
| Spycherapéro (ohne Alkohol) | 5.-- |
| Sanbitter (ohne Alkohol) | 5.-- |
| Gents Tonic (ohne Alkohol) | 5.-- |

Weine

Offenausschank

| | 1dl | 3dl | 5dl |
|---------------------------------------|------|-------|-------|
| Höriberger, Riesling & Sylvaner, 2022 | 4.20 | 12.60 | 21.-- |
| Höriberger, Blauburgunder, 2022 | 4.20 | 12.60 | 21.-- |
| Truttiker, Federweisser, 2023 | 6.50 | 19.50 | 32.50 |
| Prosecco «Cüpli» | 8.-- | | |

Flaschenweine

Weisswein Schweiz

7dl

Leicht und spritzig

| | | |
|--|-----|-------|
| Höriberger, 2022 Riesling Sylvaner aus dem Zürcher Unterland | 5dl | 21.-- |
| Truttiker, Riesling & Sylvaner, 2023 Riesling Sylvaner aus dem Zürcher Weinland | | 37.50 |
| Saint Saphorin, Les Caves du Petit Versailles, 2022 | | 43.50 |

Etwas fruchtiger

| | | |
|--|--|-------|
| Höriberger, Blanc de noir, 2023 Weisser aus Blauburgundertrauben aus dem Zürcher Unterland | | 40.-- |
| Langenmooser Spätlese, 2022 Riesling Sylvaner aus dem Zürcher Weinland | | 41.-- |
| Truttiker Federweisser, 2023 Federweisser aus Blauburgundertrauben aus dem Zürcher Weinland | | 40.-- |

Rotwein Schweiz

7dl

Höriberger, 2022

Blauburgunder aus dem Zürcher Unterland

38.—

Truttiker, 2020

Blauburgunder aus dem Zürcher Weinland

40.—

Malanser, Steinböckler, 2022

Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft

43.50

Baiocco, Merlot del Ticino, 2022

Merlot aus dem Tessin

43.—

Rotwein Ausland

Il Perfetto, Salento Rosso, 2017

Primitivo aus Apulien/Italien

44.--

Pagliarese, Chianti Classico Riserva, 2019

Sangiovese/Cabernet/Merlot aus der Toscana/Italien

49.--

Alidis Tinto, Viña Mambrilla, 2020

Tempranillo aus der Ribera del Duero/Spanien

44.--

Prosecco

Carpené Malvolti, extra dry

Prosecco superiore aus Venetien/Italien

49.--

Unsere lokalen Lieferanten

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Fleisch aus dem Hasli | Thomas Volkart |
| Wein aus Höri | Brigitte Schlup |
| Wein aus Truttikon | Zahner Weine |
| Schnaps aus Höri | Werner Keller |
| Bier aus Niederglatt | Unterländerbräu |
| Getränke | LANDI Züri-Unterland |

Produktedeklaration

| | |
|---|--|
| Rind-/Schweins-/Kalbfleisch | in der Regel Thomas Volkart, Windlach sonst Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Lammfleisch | Schweiz |
| Eier (Bodenhaltung) | Schweiz |
| Brot, Flammkuchenteig, Wähen und Kuchen | hausgemacht, Höri |

(bei Allergien und Intoleranzen geben wir gerne Auskunft)