

## Die tiefste SAC-Hütte im Herzen von Zürich

Das Restaurant 8001, verbindet typisch schweizerisches mit urbanem Lifestyle. Ob auf einen Drink an der Bar, einen gemütlichen Apéro in der Lounge oder ein kulinarisches Erlebnis, geniessen Sie unsere Alpenhütte mitten in der Stadt.

**Menüauswahl** Für Gruppen ab 12 Personen empfehlen wir die Vorbestellung eines unserer saisonalen Menüs. Ein Fondueplausch ist für Gruppen bis 60 Personen möglich.

**Platzverhältnisse**

Anzahl der Sitzplätze	
Restaurant	70
Bar	35
Lounge	20

Für grössere Gruppen von 70 – 100 Personen bieten wir die Möglichkeit für ein Flying Dinner.

**Geschlossene Gesellschaft** Das Restaurant kann exklusiv für geschlossene Veranstaltungen reserviert werden.

**Zahlungsarten** Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten, Postcard, sowie Bargeld in CHF. Eine Zahlung auf Rechnung ist nach Vereinbarung möglich.

**Vorbesprechung** Gerne besprechen wir die Details zu Ihrer Veranstaltung persönlich vor Ort.



## MENÜ VORSCHLÄGE

	<b>Nüsslisalat</b> Ei   Croûtons	
<b>Gelmer Menü</b>	<b>Rinderbraten</b> Jus   Saisonales Gemüse Kartoffelstock	
	<b>Aargauer Rüeblitorte</b> Zimtrahm	
	<b>CHF 48.50</b>	
	<b>Saisonale Gemüsesuppe</b>	
<b>Monte-Rosa-Menü</b>	<b>Züri Geschnätzltes</b> Kalbfleisch   Rahmjus   Champignons Zwiebel   Kartoffel - Birnenrösti	
	<b>Absinthe Creme Brûlée</b>	 
	<b>CHF 52.50</b>	
	<b>Randencarpaccio</b> Nüsslisalat   Baumnüsse   Coûtons	
<b>Hundstein Menü</b>	<b>Appenzeller Entenbrust</b> Kalbsjus   Saisonales Gemüse Polenta	
	<b>Pistazienparfait</b> Kirsch-Eierlikör	 
	<b>CHF 56.50</b>	



	<b>Saisonsalat</b>	 
Fondue- plausch	<b>Splügenger Bio Käsefondue à discrétion</b> Brot   Gschwellti Baumnuss-Speck zum dippen	
	<b>Tobleronekuchen</b> Kalte Lust Bio Glace	 
	<b>CHF 49.50</b>	
	<b>Saisonale Gemüsesuppe</b>	
Vegi Menü	<b>Randen- und Spinatknödel</b> Sauerrahm   Saisonales Gemüse Bratkartoffeln	
	<b>Warmer Früchtekuchen</b> Waldbeeren Glace	
	<b>CHF 44.50</b>	



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Lactosefrei

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Schweizer, Freiland-Eier und zertifizierten Süswasserfisch.

Ausnahmen sind entsprechend deklariert.

Unsere Mitarbeitenden stehen Ihnen gerne bei Fragen zu Allergenen zur Verfügung.



Einen besonderen Fokus legen wir auf die Schweiz. Speziell bei der Auswahl der Weine. Neben den traditionellen vier Anbaugebieten, der Deutschen Schweiz, dem Waadtland, Wallis und Tessin führen wir eine Selektion von Weinen, die unter Schweizer Regie, von Schweizer Winzern, in bekannten ausländischen Weinregionen hergestellt werden.



## WEISSWEINE

Zürich	<b>Zürcher Weiss</b> Zweifel   Vidal blanc, Johanniter (CH)	2016	7.5dl	42.00
Zürichsee	<b>Sauvignon Blanc Sélection</b> Weingut Höcklistein (CH)	2016	7.5dl	68.00
Wallis	<b>Belle Étoile blanc</b> Provins   Amigne, Humagne Blanche, Malvoisie (CH)	2014	7.5dl	61.00
Wallis	<b>Petite Arvine, Grand Métral</b> Provins (CH)	2015	7.5dl	55.00
Waadt	<b>Château du Châtelard blanc</b> Patrick Fonjallaz   Chasselas (CH)	2014	7.0dl	47.00
Waadt	<b>Dézaley, Chemin de Fer</b> Luc Massy   Chasselas (CH)	2016	7.0dl	75.00
Tessin	<b>Terre Alte Bianco</b> Gialdi   Merlot (CH)	2015	7.5dl	52.00
Tessin	<b>Carisma</b> Gialdi   Chardonnay (CH)	2016	7.5dl	56.00
Umbrien	<b>Auro Bianco</b> Villa Bucher   Petit Manseng, Fiano, Sauvignon blanc (I)	2015	7.5dl	45.00
Toscana	<b>Biancolo, Gagliole</b> Thomas Bär   Chardonnay, Trebbiano (I)	2016	7.5dl	52.00
Provence	<b>Tramontane Blanc, Aureto</b> Andy Rihs   Viognier, Rousanne (F)	2015	7.5dl	54.00



## ROSÉ WEINE

Provence	<b>Autan Rosé, Aureto</b> Andy Rihs   Grenache, Cinsault (F)	2015	7.5dl	48.00
----------	---	------	-------	-------



## ROTWEINE

Zürich	Pinot Noir, Chillesteig Höngg Zweifel (CH)	2015	7.5dl	49.00
Zürich	Zürcher Rot Zweifel   Pinot noir (CH)	2015	7.5dl	47.00
Zürich	Ocioto, Cuvée Zweifel   Regent, Garanoir, Pinot Noir, etc. (CH)	2015	7.5dl	63.00
Bündner Herrschaft	Pinot Noir Tradition Donatsch (CH)	2016	7.5dl	79.00
Wallis	Cornalin du Valais, Grand Métral Provins (CH)	2015	7.5dl	56.00
Tessin	Terre Alte Rosso Gialdi   Merlot (CH)	2014	7.5dl	56.00
Tessin	Sassi Grossi Barrique Gialdi   Merlot (CH)	2014	7.5dl	92.00
Umbrien	Auro Rosso Villa Bucher   Cabernet franc (I)	2015	7.5dl	49.00
Toscana	Rubiolo Chianti Classico, Gagliole Thomas Bär   Sangiovese, Merlot (I)	2015	7.5dl	54.00
Provence	Petit Miracle, Aureto Andy Rihs   Grenache, Syrah (F)	2014	7.5dl	59.00
Bordeaux	Château Cap de Faugères Silvio Denz   Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon (F)	2012	7.5dl	54.00
Utiel- Requena	Crianza, Casa Lo Alto Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet (E)	2011	7.5dl	54.00
Utiel- Requena	Reserva, Casa Lo Alto Syrah, Garnacha, Cabernet Sauvignon (E)	2011	7.5dl	66.00
Dão	Lote, Quinta das Marias Peter Eckert   Touriga Nacional, Tinta-Roriz, Alfrocheiro (P)	2015	7.5dl	49.00
Dão	Tinto Reserva Cuvée "TT" Peter Eckert   Touriga Nacional, Tinta-Roriz (P)			