

# 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-Origine-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**

Pizzareig, **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	V	12.50   18.50
Rindstatar 70g   140g mit getoastetem Hausbrot und Butter		16.00   32.00
Gebackener Ziegenkäse	V	16.00
Mit Honig überbacken, getoastetes Brot, verschiedene Blattsalate und Radiesli		
Mezze-Plättli		23.00
Hummus, Oliven, gegrillte Auberginen, Peperoni und Zucchetti		
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	V	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	V	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	21.00
Lattich, Pouletbruststreifen, kross gebratener Speck, Parmesanspäne und Croûtons	
Falafel Salatbowl 	21.00
Hummus, diverse Blattsalate, Beetroot Falafel, Datteltomate, Gurken, Radiesli, Frühlingszwiebeln und Croûtons	
«Chicken and Chips»	24.00
Zarte Pouletbruststücke paniert mit Züri terroir frites oder als Salatbowl und BBQ-Cocktailsauce	
«TCS Fish and Chips»	26.00
Handgeschnittene Eglifilet im Schweizer Bierteig mit Züri terroir frites oder als Salatbowl und Tatarsauce	
«Chicken-Burger»	24.00
Feinstes Pouletschenkelfleisch im Mais-Bun, Bachtelstein-Käse, Lattich, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	
«Beef-Burger»	24.00
Feinstes Rindfleisch im Sesam-Bun, Lattich, Tomate, Gurke, confierte Zwiebeln, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	
«Bacon-Cheese-Burger»	26.00
Feinstes Rindfleisch im Sesam-Bun, Speck, Bachtelstein-Käse, Lattich, Tomaten, Gurken, confierte Zwiebeln, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	
«Vegi-Burger» 	24.00
Gemüse-Linsenpatty im Mais-Bun, Lattich, Tomaten, Gurken, Ketchup, BBQ-Cocktailsauce, dazu Züri terroir frites	
Rindstatar 70g   140g mit getoastetem Hausbrot und Butter	16.00   32.00

## VEGAN

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

# STÄUBIS

## DESSERTS

Kafi Gourmande 	6.00
Mini Crèmeschnitte zum Kaffee oder Espresso	
Lauwarmer Schokoladenkuchen 	12.50
mit Vanilleglace	
Tiramisù 	10.50

Verschiedene Tischgebäcke nach Tagesangebot (*Tagesangebot finden sie auf unserer digitalen Karte*)  
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	10.00
Klassisches Kaffeeglace mit gemischten Schokocrispies, Espresso und Rahm	
Coupe Dänemark	12.00
Vanilleglace mit Schokoladensauce gerösteten Mandelblättchen und Rahm	
Coupe Baileys	13.50
Karamell-, Schokoladen- und Joghurtglace mit Baileys, Haselnusskrokant und Rahm	
Colonel	12.00
Zitronensorbet mit kühlem Vodka und Minzeblatt	
Campari Orange	12.00
Blutorangensorbet mit kühlem Campari und Minzeblatt	
Stäubis	14.00
Vanille- und Walnussglace, Aprikosensorbet garniert mit Mini-Schoko-Köpfli, gemischten Schokocrispies, gerösteten Mandelblättchen, Karamellsauce und Rahm	
Mango Tango	14.00
Joghurtglace, Mango- und Zitronensorbet garniert mit Mini-Marshmallows, Zuckerstreusel, Erdbeersauce und Rahm	
Carambar	14.00
Karamell-, Walnuss- und Straciatellaglace garniert mit Mini-Meringues, gemischten Schokospänen, Karamellsauce und Rahm	
Chocoloco	14.00
Schokoladenglace garniert mit Mini-Oreos, gemischten Schokospänen, Schokoladensauce und Rahm	

# STÄUBIS

## GETRÄNKE

### SOFTGETRÄNKE

Mineral im Offenausschank 3 dl | 7.5 dl

Stäubiswasser mit oder ohne Kohlensäure 4.00 | 8.00

Erfrischende Limonaden 6.00

Passionsfrucht, Minze | Limette, Ingwer

4 dl

### Softgetränke in Flaschen

TCS BIO Ice Tea 4.50

Alpenkräuter | Früchte

3.3 dl

Coca Cola | Coca Cola Zero | Rivella Rot | Rivella Blau | Fanta Orange 5.00

Schorle | Sprite |

3.3 dl

El Tony 5.00

Mate

3.3 dl

Thomas Henry 5.00

Tonic | Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Spicy Ginger

2.5 dl

Fruchtsäfte 5.00

Rauch Fairtrade Orangensaft | Multivitamin

2 dl

### APÉRO

Aperol Spritz 10.00

Ginger Spritz 10.00

Hugo 10.00

Cüpli Prosecco 7.00

Gespritzter Weisswein 9.00

süß oder sauer

# 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

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt

vegetarisch 

vegan 