

NEUE AKZENTE AN PROMINENTER LAGE

Das Geschäftshaus METROPOL gehört zu den wichtigsten Neu-Barock-Häusern und schönsten Gebäuden Zürichs überhaupt.

Seit August 2007 sorgt eine junge Crew rund um den Geschäftsführer Patrick Schaffner und Küchenchef Andreas Posch für frischen Wind in dem mit viel Liebe renovierten und umgebauten Haus. Sie präsentieren eine gehobene Gastronomie und schliessen damit eine Lücke im gastronomischen Angebot an der oberen Bahnhofstrasse.

Küchenchef Andreas Posch hat unter anderem in den mit Gault Millau prämierten Betrieben Walserhof Klosters, Grand Hotel Park Gstaad, Ermitage Küsnacht und im Restaurant Mesa als Sous-Chef gearbeitet. Im METROPOL serviert er eine internationale Küche für hohe Ansprüche. Nebst asiatischen Noten lässt Posch auch seine österreichische Heimat in das Angebot einfliessen.

Die moderne Inneneinrichtung wurde von der erfolgreichen Innenarchitektin Iria Degen gestaltet und bietet einen Kontrast zur historischen Fassade.

Natürlich ist die Versuchung gross, in einem Gebäude wie dem METROPOL etwas Historisches rekonstruieren zu wollen. Da dies aber immer nur Kulisse sein würde, haben wir uns für eine zeitgenössische Gestaltung mit warmen Farben entschieden. Die spannende Vergangenheit der Räume wird über Motive und einzelne Einrichtungselemente subtil thematisiert“, führt Iria Degen aus.

Es freut uns, mit dem Restaurant METROPOL einen Betrieb in einem wunderschönen Haus und an prominenter Lage führen zu dürfen. Wir sind überzeugt, dass das METROPOL ein kulinarisches Highlight wird und wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in den unterschiedlichen Räumlichkeiten wie dem RESTAURANT, der CAFE/BAR und unserem wunderschönen Saal.

Christian Kramer

NEW ACCENTS IN A PROMINENT LOCATION

The METROPOL building is one of Zurich's most important buildings in the neo-baroque style – as well as being one of the city's finest edifices.

Since August 2007, a young team headed by General Manager Patrick Schaffner and Chef de Cuisine Andreas Posch brings a breath of fresh air to the lovingly renovated premises, offering upscale cuisine that is sure to fill a gastronomic niche on upper Bahnhofstrasse.

Chef de Cuisine Andreas Posch has worked in various establishments distinguished by Gault Millau, including the Walserhof in Klosters, the Grand Hotel Park in Gstaad and the Ermitage in Küsnacht, and was as a sous-chef at the Restaurant Mesa. At METROPOL, he serves international cuisine of the highest standard. Besides Asian influences, Posch's creations also include flavours from his Austrian homeland.

The modern interior was conceived by the successful interior designer Iria Degen, and provides a contrast with the building's historic façade. "Of course it would have been very tempting to recreate a historic ambiance in a building like the METROPOL. However, as such a décor would always have been reminiscent of a stage set, we opted for a contemporary design in warm colours, making subtle references to the building's fascinating past by means of thematic motifs and individual furnishings," Iria Degen explains.

We are delighted to have the privilege of managing the METROPOL in such a beautiful building – and in so prominent a location. We are convinced that the METROPOL is set to become a culinary highlight, and wish our guests an enjoyable evening in our various rooms, which include the RESTAURANT, the CAFÉ/BAR and our stunning hall.

Christian Kramer

VORSPEISEN / STARTERS

Nüsslisalat mit konfitiertem Kürbis und Verjusdressing	18,00
<i>Field salad with jammed pumpkin and verjuice dressing</i>	
..... mit Riesenkrevetten / <i>with king prawn</i>	29,00
..... mit Wildschweinrohschinken / <i>with air dried ham of boar</i>	28,00
Blattsalat mit eingelegten Feigen und Nüssen	17,00
<i>Leaf salad with inlaid figs and nuts</i>	
Pulpcarpaccio mit Tomaten-Stampfkartoffel und geschmorter Kalbsbacke mit Belper Knolle	
<i>Polbo carpaccio with tomato-mashed-potato and braised veal cheek with Belp bulb</i>	
	kleine Portion / <i>small portion</i> 31,00
	grosse Portion / <i>large portion</i> 45,00
Ceviche und Tatar vom Kingfisch mit Auberginenkaviar und Humus an Feta-Brickteig-Grissini	31,00
<i>Ceviche and tatar of kingfish with eggplant caviar and humus on grissini of feta and brick pastry grissini</i>	
Geschmolzener Ziegenkäse auf Apfel-Sellerie-Salat mit Trauben, im Glas serviert	18,00
<i>Melted goat cheese on apple-celery salad with grapes , served in a glass</i>	
Tataki vom Reh mit Birkenrauchöl an lauwarmem Pilzsalat und Randenspuma.....	28,00
<i>Tataki of venison with smoked birch oil on tepid mushroom salad and beetroot foam</i>	
Austern mit klassischen Garnituren „fines de claires“ (ab 3 Stück)	Stück / <i>piece</i> 8,50
<i>Oysters with classic garnishes (minimum 3 pieces) "fines de claires"</i>	
Kaviar mit Sauerrahm und Blinis	10g 130,00
<i>Caviar with sour cream and blinis</i>	20g 250,00
	30g 360,00

SUPPEN / SOUPS

Curryconsommé mit Limettenravioli / <i>Clear curry soup with lime ravioli</i>	
..... und Pouletsatay / <i>and chicken satay</i>	15,00
..... und Krevettensatay / <i>and shrimp satay</i>	19,00
Topinamburschaumsuppe mit Calamari-Scampi-Canapé.....	21,00
<i>Mousseline of Jerusalem artichokes with squid-scampi canapé</i>	
Hummerbisque mit Koriander	17,00
<i>Lobster bisque with coriander</i>	

FLEISCH UND GEFLÜGEL / MEAT AND POULTRY

Dreierlei vom Spanferkel

Geschmorte Schulter mit Serviettenknödel, rosa gebratener Rücken
auf grünem Erbsenpüree und konfitierter Bauch mit asiatischem Rotkraut 39,00

Three ways of baby pig

*Braised shoulder with dumplings in a napkin, medium roasted saddle on green pea puree
and jammed belly with Asian red cabbage*

Brust und getrüffelte Bratwurst von der Wachtel

auf Süsskartoffel mit schwarzer Baumnuss und Jus 48,00

Breast and truffle sausage of quail on sweet potato with black walnut and gravy

Hirschkotelett „Rossini“ mit Entenleber,

Rosenkohlblätter und kleine Schupfnudeln serviert mit Williams-Gewürzbirne 63,00

..... ohne Entenleber / *without duck liver* 51,00

*Deer chop „Rossini“ with duck liver, leafs of Brussels sprouts
and small potato-dough noodles, served with Williams-spice pear*

Dörrfrüchterisotto mit rosa gebratenem Lammfilet, dazu ein schmackhaftes Kastanienpesto

Risotto of dried fruits with medium roasted fillet of lamb, served with a tasteful chestnut pesto

kleine Portion / *small portion* 26,00

grosse Portion / *large portion* 38,00

Gegrilltes Rinderfilet Teriyaki auf süss-saurer Zwiebel-Marmelade 59,00

dazu eine knusprige Gemüse-Frühlingsrolle

*Grilled fillet of teriyaki beef served with sweet and sour onion chutney
and crispy vegetable spring roll*

METROPOL Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln 49,00

und kaltgerührten Preiselbeeren

*METROPOL escalope Viennese style with parsley potatoes
and mountain cranberries*

FISCH / FISH

Gebratener Seeteufel und Jakobsmuschel im Sepianudelblatt
mit sämigen Safrankohlrabi 52,00
Fried monkfish and pilgrim mussel wrapped in sepia noodle leaf on saffron turnip cabbage

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kürbispüree mit geschmorter Avocado und Sakeschaum
Fried fillet of sea perch on pumpkin puree with braised avocado and sake foam

kleine Portion / *small portion* 31,00
grosse Portion / *large portion* 46,00

Pochiertes Saiblingsfilet in der Schwarzwurzelminestrone mit Mohngrissini
Poached fillet of char in black salsify minestrone with poppy grissini

kleine Portion / *small portion* 38,00
grosse Portion / *large portion* 26,00

Seezunge an der Gräte gegart mit Gnocchi und Gemüse von der Artischocke
auf einem Tomaten-Ingwer-Coulis 69,00
Sole fried on the fishbone with gnocchi and vegetables of artichoke on a tomato-ginger coulis

SUSHI & SASHIMI

GEMISCHTE SUSHI UND SASHIMI / MIXED SUSHI AND SASHIMI

Kleines Sushi / <i>small sushi portion</i>	19,00
Grosses Sushi / <i>large sushi portion</i>	42,00
Vegetarisches Sushi / <i>vegetarian sushi</i>	29,00
Sushi und Sashimi klein / <i>sushi and sashimi small portion</i>	29,00
Sushi und Sashimi gross / <i>sushi and sashimi large portion</i>	42,00
Sushi und Sashimi Auswahl ab 2 Personen	pro Person / <i>per person</i>35,00
<i>Sushi and sashimi selection (2 people or more)</i>	

CHIRASHI SUSHI

(SUSHI IN DER SCHALE SERVIERT / SUSHI SERVED ON A PLATTER)

Sushi nach Tokio Art mit Fisch / <i>sushi Tokio style with fish</i>	32,00
Mit kurz gebratenem Rind und roten Zwiebeln	38,00
<i>Sushi with fried beef and red shallots</i>	
Vegi mit Kefen, Shiitake und Strauchtomaten	29,00
<i>Vegetarian sushi with sugar peas, shiitake and tomato</i>	

SASHIMI

(PREIS PRO 40 GRAMM / PRICE PER PIECE, 40 GRAMS)

Lachs / <i>salmon</i>	6,00
Thunfisch / <i>tuna</i>	11,00
Kingfisch / <i>kingfish</i>	8,00
Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	8,50
Red Snapper	9,00
Dorade / <i>gilthead</i>	6,00
Crevetten / <i>prawn</i>	8,50

NIGIRI

(PREIS PRO STÜCK, AB 2 STÜCK / PRICE PER PIECE, MINIMUM 2)

Lachs / <i>salmon</i>	4,50
Thunfisch / <i>tuna</i>	5,50
Kingfisch / <i>kingfish</i>	5,00
Crevette / <i>prawn</i>	4,50
Meeraal / <i>conger eel</i>	4,50
Jakobsmuschel / <i>scallop</i>	5,00
Omelette.....	3,50
Tobbiko.....	5,00
Lachskaviar / <i>salmon roe</i>	7,00

MAKI

(PREIS PRO STÜCK, AB 4 STÜCK / PRICE PER PIECE, MINIMUM 4)

Lachs / <i>salmon</i>	2,50
Thunfisch / <i>tuna</i>	3,00
Kingfisch / <i>kingfish</i>	2,50
Gurke / <i>cucumber</i>	2,00
Avocado.....	2,50

FUTO MAKI

(PREIS PRO STÜCK / PRICE PER PIECE)

Gurke, Omelette, Surimi, Thunfisch, Tobiko, gelber Rettich / <i>cucumber, omelette, surimi, tuna, tobiko, yellow radish</i>	3,50
California Roll.....	5,50

METROPOL SPECIAL SUSHI

(PREIS PRO STÜCK / PRICE PER PIECE)

Mix fried Maki.....3,50

frittierte Fische als Frühlingsrolle
fried fishes as spring roll

Hifu Maki.....3,00

knusprige Lachshaut, spicy Mayonnaise
crispy salmon skin, spicy mayonnaise

Viking Maki.....5,50

geräucherter und frischer Lachs, Gurke
smoked and fresh salmon, cucumber

Tuna Roll.....5,50

Tunfisch, Crevette, Surimi
Tuna fish, shrimp, surimi

Vegi Maki3,50

Avocado, Gurke, Karotte, gelber Rettich
Avocado, cucumber, carrot, daikon radish

Volcano Maki6,00

California Roll mit Krabbenfleischsalat
California Roll with crab salad

Metro Maki.....5,00

Surimi, Crevette, Avocado, Tobbiko, Gurke
Surimi, shrimp, avocado, Tobbiko, cucumber

DESSERT

Warmer Schokoladenkuchen, gebackenes Eis und Schokoladenmousse 18,00

Warm chocolate cake, fried ice and chocolate mousse

Sesamcannelloni mit Ingwer und Kürbiscrème gefüllt, begleitet von einem Kernöleis 15,00

Sesame cannelloni filled with ginger and pumpkin cream, accompanied by ice-cream of seed oil

Apfel-Nuss-Küchlein mit Quittenschaum und Rumtopf 16,00

Apple-nut cake with quince foam and fruits in rum

Quarkknödel mit flüssigem Nougatkern auf einem Zwetschgenröster,
dazu ein weisses Glühweineis 18,00

Curd dumplings with liquid nougat on a Alsatian plum roaster, served with white hot wine ice-cream

New York Cheese Cake im Glas serviert 14,00

New York cheese cake served in a glass

Friandises kleine Portion / *small portion* 8,00

grosse Portion / *large portion* 12,00

Schweizer Hart- und Weichkäse mit Früchtebrot 3 Sorten / *3 cheese* 12,00

und unseren Chutneys 5 Sorten / *5 cheese* 18,00

Hard and soft Swiss cheese served with fruitcake

and our home-made chutneys

Käseauswahl / *cheese selection:*

Holzhofer Original, Bleuchatel, Dallenwiler Geissechäs, Försterkäse, Faltigberger Schaf-Brie

GOOD TO KNOW

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. 09/09
All prices are in Swiss francs, including VAT

Fleischdeklaration / meat declaration:

- Rind / *beef*Schweiz / Argentinien*
- Kalb / *veal* Schweiz
- Lamm / *lamb* Schweiz / Australien
- Geflügel / *poultry* Schweiz / Frankreich
- Schwein / *porc*..... Schweiz
- Wild / *game* Österreich

** Rindfleisch kann mit Hormonen und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein*