

Willkommen im 8610 Restaurant

Schön, sind Sie bei uns zu Gast! Das «8610 Restaurant» ist ein Gastronomiebetrieb des Werkheim Uster. Uns sind Begegnung, Genuss und Regionalität besonders wichtig.



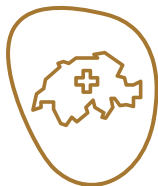
gemeinsam

Im «8610 Restaurant» leben wir Inklusion, ermöglichen Begegnung und sorgen damit für mehr Lebensqualität für alle. Für Menschen mit Beeinträchtigung bedeutet die Tätigkeit im «8610 Restaurant» Zugang zu Bildung und Arbeit. Hier arbeiten Menschen mit Beeinträchtigung und erfahrene Fachangestellte Hand in Hand.



köstlich

Der richtige Ort für Feinschmeckerinnen und Geniesser: Im «8610 Restaurant» kommen die Gäste in angenehmem Ambiente kulinarisch auf ihre Rechnung. Die gehobene Küche präsentiert sich kreativ, der Service ist zuvorkommend. Lassen Sie sich von uns verwöhnen.



regional

Was hier serviert wird, kommt aus der Region und passt zur Saison: Ein Grossteil der Gemüse und Kräuter in unseren Menüs werden im «Gartenraum», der Gärtnerei des Werkheim Uster, angebaut. Weiteres Gemüse kommt aus Schweizer Anbau. Auch bei Fisch und Fleisch achten wir auf Schweizer Herkunft. Softgetränke und Biere werden im Inland produziert, das Schweizer Weinangebot wird mit Genüssen von unseren direkten Nachbarländern ergänzt.

Werkheim Uster

Das Werkheim Uster fördert die Lebensqualität und das selbstbestimmte Handeln von Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung auf der Grundlage der UNO-Behindertenrechtskonvention. Dazu bieten wir individuell angepasste Wohn-, Arbeits- und Ausbildungsformen an, unterstützen das Übernehmen von Verantwortung für die eigene Lebensgestaltung und ermöglichen Teilhabe an der Gesellschaft.



Empfehlung aus der Küche

CHF

Geniessen Sie ein saisonales und marktfrisches Überraschungsmenü von unserem Küchenteam.

4-Gänge-Überraschungsmenü	80.00
4-Gänge-Überraschungsmenü vegetarisch	68.00
3-Gänge-Überraschungsmenü	65.00
3-Gänge-Überraschungsmenü vegetarisch	52.00
kleiner Hunger nur Überraschungs-Hauptgang	42.00

Zusätzlich bieten wir Ihnen auf Wunsch die passende Weinbegleitung zu jedem Gang.

Weinbegleitung 4-Gänge-Menü	36.00
Weinbegleitung 3-Gänge-Menü	27.00

Bei der Weinbegleitung ist Ustermer Wasser und Espresso inklusive.

Ist Ihnen ein Glas pro Gang zu viel?

Teilen Sie die Weinbegleitung zu zweit und nehmen Sie immer nur ein halbes Glas Wein pro Gang.

Inspiration gefällig?





Vorspeisen

59. Inspiration

CHF

Klare Miso-Shitake-Suppe
Geräucherter Bodensee Aal | Asia-Kräutersalat | Sojacreme
a, f, l 15.00

Ustemer-Hochlandrind-Cannelloni
Sauce Mouselline | Wurzelspinat | Kürbiskern-Pesto
a, c, g, l, o 18.00

Bergfichten-Cornet
Nüsslisalat | Fichten-Dressing | Mohnstaub
vegetarisch | a, c, g, m, o 15.00

Randen Tarte-Tatin
Cashew-Käse | Cumberlandsauce | caramelisierter Trevisano | Erdmandeln
vegan | a, m 15.00

Saisonale Salatschüssel
Blattsalat | Gemüse aus unserem Garten | geröstete Kernen | Sprossen
vegan | h, l 11.00

Dressing nach Wahl:
Fichten Dressing vegan | a, m, o
Italienisches Dressing vegan | m, o
Französisches Dressing vegetarisch | g, m, o



59. Inspiration

Hauptgänge

CHF

8610-Kalbshackbraten
Kräuterseitling-Sauce | Wintergemüse | Quarkspätzli
a, c, g, l, o

34.00

Duo vom Ochs «Kopfbäggli & Herzpraline»
Sellerie | Duchesse-Kartoffeln | Ochsenhorn-Coulis
g, l, o

38.00

Kaninchen-Enten-Roulade
Wirsing | Wurzelspinat | Bergfichten-Espuma | Orecchiette
a, c, g, l, o

46.00

Züri-Zanderfilet
Swiss-Shrimp-Sauce | geschmorter Palmkohl | Süsskartoffel-Küchlein
a, b, d, g, l, o

48.00

Petersilienwurzel-Ravioli
Wurzelspinat | Petersilienluft | Gemüseperlen
vegetarisch | a, c, f, g, l

26.00

Yacon-Kicherebsencurry
Tomatenchutney | Erbsen-Cracker | gebackene Quinoabällchen
vegan | f

25.00



59. Inspiration

Für unsere kleinen Gäste

CHF

Paniertes Schweinsschnitzel | CH
Gemüse | Pommes frites

16.00

a, c, g

Zanderknusperli | CH
Gemüse | Pommes frites

16.00

a, c, g

Petersilienwurzel-Ravioli
Wurzelspinat | Petersilienluft | Gemüseperlen

16.00

vegetarisch | a, c, f, g, l

8610-Kalbshackbraten | CH
Kräuterseitling-Sauce | Wintergemüse | Quarkspätzli

16.00

a, c, g, l, o

Zum Dessert

Fasnachtsküchlein
Schokoladen-Zimt-Espuma | Beerencoulis

Häppli

7.00

vegetarisch | a, c, f, g

Diese Menüs gelten ausschliesslich für Kinder bis 12 Jahre.



Desserts

CHF

Vacherin-Eistörtchen
 Kiwano-Gelee | caramellierte Zederkernen-Chips
 vegan

13.00

Fasnachtsküchlein
 Schokoladen-Zimt-Espuma | Beerencoulis
 vegetarisch | a, c, f, g

12.00

Häppli 7.00

Maccaron-Teller | Waldbeer | Zitrone | Kaffee
 Mascarponecreme | Rubyschokolade
 vegetarisch | a, c, f, g, h

13.00



Glace & Sorbets hausgemacht

Glace
 Vanille | Schokolade | Sauerrahm
 vegetarisch | c, g

pro Kugel 5.00

Sorbet
 Apfel-Basilikum | Blutorangen | Waldbeeren
 vegan

pro Kugel 5.00



Herkunftsbezeichnung

Fleisch und Fisch: Schweiz

Gemüse: mehrheitlich Eigenanbau, Schweiz

Früchte: Schweiz (ausser Zitrusfrüchte, südliches Europa)



Allergen-Liste

- a Glutenthaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o Schwefeldioxid und Sulfide
- p Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- r Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse