



GLEIS 9

BISTRO SMOKERS BAR APERO

ABEND

KLASSIKER

Penne Gleis 9 24
mit gebratenen Pouletbruststreifen an leicht süsser Chilirahmsauce
wahlweise ohne Poulet 19

Pilzravioli 26
gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, in Tomaten-Beurre Noisette geschwenkt

Äplermagronen 23
mit Magronen, Kartoffeln, Apfelwürfel, Käse, Rahm, Knobli und Zwiebeln
wahlweise mit Speck +4

Rindstatar 27
mit getoastetem Brot
Mild, Medium oder Scharf

SALAT

Kleiner Blattsalat 6
an Hausdressing

Mickys Caesarsalat 23
Lattich, Croûtons, Speck, Poulet, Parmesan Reggiano

Avocado, Mango, Papaya, 16
wahlweise mit Thon +2

Tomaten-Büffelmozzarella 16
Datteltomaten, Büffelmozzarella, Rucola, Balsamicodressing

ZUM KNABBERN

Gesalzene Erdnüsse 5

Gerösteter Mais „Quicos“ 5

Zweifel Parpika/Nature Chips 5

Wasabinüsse 5

Hausmarinierte Oliven 9

Parmesan Reggiano 9

BURGER

Gleis 9 Angus Beef Burger 28
230g Schweizer Angus Rindfleisch, Zürcher Schafskäse, Blattsalat, Cocktailsauce
hausgemachtes Zwiebelchutney, Salatgurke,

Winter Burger 27
200g Schweizer Rindfleisch, Pfeffer-Raclettekäse, Cornichons, Silberzwiebeln und Paprika-Kräuter-Mayonnaise

Pulled BBQ-Meat Burger 26
200g gezupftes Fleisch aus unserem Smoker, Coleslawsalat, Röstzwiebeln, Blattsalat, Perron 9-BBQ-Sauce

Wählen Sie eine Beilage:

- Pommes Frites
- Salat an Hausdressing

Wahlweise mit:

Gleis 9 Habanero Chili-Paste +2

FINGERFOOD / APERO

Gleis 9 Apéro-Teller (2-4 Pers.) 26
Grosses Fladenbrot serviert mit 3 Dips:
Erfrischendes Tzatziki,
Gleis 9 Hummus,
einmal mit Randen, Meerrettich und Apfel
und einmal mit getrockneten Tomaten und Limette

Antipasti Teller
grilliertes Gemüse, Balsamicozwiebeln,
gemischte marinierte Oliven, Parmesan Reggiano
Kleiner Teller 18
Grosser Teller 26

Swiss Cajun Chicken Wings (8 Stk.) 18
mariniert mit BBQ-Sauce
serviert mit kleinem Salatbouquet

Portion Gleis 9 Pommes Frites 9

SANDWICHES

Im Ciabattabrot:
Roastbeef 16
mit Tartarsauce, getrockneten Tomaten, Gurkenscheiben und knackigem Blattsalat

Pouletbrust 15
mit gebratenem Speck, Hüttenkäse, Lattich und Avocado

Schinken-Käse 15
mit Hinterschinken, Gruyere, roten Zwiebeln, knackigem Blattsalat und Senf-Mayonnaise

Vegetarisch 14
mit Tzatziki, grillierter Aubergine und knackigem Blattsalat

Im Focacciabrot:
Tomaten-Mozzarella 12
und Basilikumpesto

wahlweise mit Rohschinken +4

Alle Sandwiches werden mit einem kleinen Salatbouquet serviert

GLACÉ / DESSERT

Glacé pro Kugel 5
Vanille
Schokolade
Salted Caramel
Sauerrahm
Fior di Latte
Pistache
mit Schlagrahm 1.50

Sorbet pro Kugel 5
Himbeer
Mango
mit Prosecco oder Rum +8

Alle unsere Glacé/Sorbets kommen von Glacé Lipp in Berikon, ZH und enthalten keine chemischen Zusätze

Alle Preise verstehen sich inklusiv Mehrwertsteuer

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Geflügel. Gerne informiert Sie unser Personal über die aktuelle Herkunft.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Offen Montag bis Freitag 10.00 – 24.00 Uhr, Affolternstrasse 52, 8050 Zürich Oerlikon
www.gleis9.ch, +41 43 288 94 44

GETRÄNKE

MINERAL

mit oder ohne	50 cl	6
	100 cl	9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola Classic / Zero	33 cl	5.5
------------------------------------	-------	-----

Rivella Rot / Blau	33 cl	5.5
------------------------------	-------	-----

Fever-Tree Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon Tonic	20 cl	7.5
--	-------	-----

Phil's Bio Eistee Frucht	33 cl	7
---------------------------------	-------	---

Phil's Bio Eistee Apfel	33 cl	7
--------------------------------	-------	---

Elmer Citro	33 cl	5
--------------------	-------	---

Shorley	33 cl	5
----------------	-------	---

Rhabarber-Schorley	33 cl	6
---------------------------	-------	---

Apfelsaft	33 cl	5.5
------------------	-------	-----

Orangina	25 cl	5
-----------------	-------	---

San Bitter	20 cl	5
-------------------	-------	---

Red Bull	25 cl	7.5
-----------------	-------	-----

SÄFTE

Orangensaft	30 cl	5
--------------------	-------	---

Tomatensaft	20 cl	6
--------------------	-------	---

Ananassaft	30 cl	6
-------------------	-------	---

Cranberrysaft	30 cl	6
----------------------	-------	---

VERGORENE SÄFTE

Somersby apple original	33 cl	8
--------------------------------	-------	---

Möhl's trüb

alkoholfrei	50 cl	7
-------------	-------	---

mit Alkohol	50 cl	7
-------------	-------	---

Unser Gleis 9 Kauswein

Don Luis Emilia DI 6 / MG 93

Weiss: Rueda Verdejo

Rot: Venezia DOC, Cabernet Sauvignon



Weisswein Offen

Pinot Grigio, Veneto IGT IT DI 7 FI 49
Schöne Frucht, harmonisch und süffig

Chardonnay, Raudii IGT IT DI 7 FI 49
Fruchtig, spritzig und süffig

Heida, CH DI 8.5 FI 59
Fruchtig, langanhaltender Abgang
schöne Restsüsse

Rotwein Offen

Blauburgunder AOC CH GI 6.5 FI 46
Kräftiges Rubinrot, Cassis, Lakritz, süffig

Primitivo IT GI 7 FI 49
Reife Früchte, vollmundig und kräftig

Nero d'Avola IT GI 7.5 FI 57
Viel Frucht, samtig und ausgewogen

Rosé

„Mir isch glych“ CH GI 5
Dôle blanche du Valais 50cl FI 24
leichter, fruchtiger Rosé

Rosato CONTE LEMÁR DOC, IT
Cannonau, Vermentino, GI 8.5
Kräuter, Lavendel, Beeren, Kirschen 75cl FI. 59

Prosecco

Il Vino dei Poeti GI 8 FI 56

Rosé Motivo FI 65

Unsere Flaschenweine finden Sie auf der grossen Weinkarte

BIER



Appenzeller Quöllfrisch & Weizen vom Fass

Herrgöttli	20 cl	4
Stange	30 cl	5
Grosses	50 cl	7

Flaschenbiere 33 cl

Appenzeller Köhler Bier	7
Appenzeller Schwarzer Kristall	7
Appenzeller Indian Pale Ale	8
Appenzeller Ginger Beer	8
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	7.5
Hardwaldbier Glatgold, ZH	7.5

Flaschenbiere 50 cl

Tegernseer	9
Augustiner Edelstoff	9
Appenzeller Weizen (alkoholfrei)	9

KAFFEE & CO.

Espresso 4.5

Doppio 5.5

Kaffee Crème 4.5

Schale (Milchkaffee) 6

Cappuccino 6

Latte Macchiato 6

Irish Coffee 13

Tee 5

Grüntee Lung Ching II

Schwarztee Ceylon Lovers Leap

Bio Verveine

Bio Pfefferminze

Rooibos-Vanille

Chai