

**k2** | **Maag  
Bar  
Bistro**

**SPEISEKARTE**



## Die Reminiszenz an die Fabrikzeit

Max Maag (1883-1960), ein innovativer Maschineningenieur und Orgelbauer, übernahm 1913 in Zürich West die Hallen der liquidierten Automobilfabrik «Safir» und gründete die Max Maag Zahnradfabrik (später Maag-Zahnräder AG).

Die Maag gehörte weltweit zu den führenden Anbietern von Getrieben für Gasturbinen, Kompressoren, Schiffe sowie Zementfabriken. Im heutigen Bistro k2 war zu Industriezeiten eine Schweisserei untergebracht. Die gute Konjunktur während des ersten Weltkrieges liess die Firma mit anfänglich 24 Angestellten zu einem Grossunternehmen mit bis zu 1500 Arbeitern wachsen.

In der eigenen Fabrikantenne "Maagusta" (heute steht an diesem Ort das Gebäude von Ernst & Young) gab es zum Wochenabschluss am Freitag als Highlight jeweils das MAAG-Schnitzel. Dieses erreichte wegen seiner Grösse und seines Geschmacks auch bei externen Besuchern Kultstatus.

Heute, über 100 Jahre später, lassen wir in unserem Bistro k2, wo einst getüftelt, gedreht, gebohrt, gegossen, geschliffen und montiert wurde, die Fabrikzeit mit dem MAAG-Schnitzel wieder aufleben.

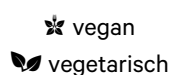
**Wir wünschen einen guten Appetit!**

**Chef de Service**

Giorgos Koutsopoulos Bärtschi

**Chef de Cuisine**

Luigi Licchelli



Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.

Viva   
**FRIDA KAHLO**  
I M M E R S I V E   E X P E R I E N C E


## FRIDA KAHLO SPECIAL

### APÉRO

Variation von Nachos  10.50  
Dreierlei Dip (Guacamole, Kidneybohnen, Tomatensalsa)

### VORSPEISEN

Suppe «Mexicana»  9.50  
Tomaten, Mais, Lauch, Champignons, Chili und Tortilla-Chips



Frida Kahlo Salat  18.50  
Quinoa, schwarze Bohnen, Corn Ribs, Federkohl, Avocado, Datterini Tomaten, Gurke

### HAUPTGANG

Chili con Carne 24.50  
Rindshackfleisch, Tomaten, Rote Bohnen, Chili, Reis

Picadillo de Pollo 26.50  
Klein zerzupftes Hähnchen in herzhaft-süßer Tomatensauce mit Reis

Gebackene Banane aus dem Ofen  18.50  
mit Mole, Reis, Tomatillo-Chutney  
(Hochzeitsgericht Frida Kahlo & Diego Rivera)

 vegan  
 vegetarisch

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.

## TATAR

	130 gr. / 180 gr.
<b>Beefsteak Tatar</b> (Valle Maggia Pfeffer, Sale de Ibiza, Piment d'Espelette)	23.00 / 32.00
<b>Tuna Tatar</b> (Wasabi, schwarzer Sesam, Gurke, Limetten, Avocado, Meersalz)	26.00 / 36.00
<b>Quinoa Tatar</b> (Quinoa, Randen, Couscous-Perlen, Zitonenpfeffer) ✱	20.50 / 28.00

**Dreierlei Tatar auf der Etagere, 210 gr.** 36.00  
Tatar vom Rind, Tuna, Quinoa Tatar

dazu reichen wir Röstbrot, Toastbrot,  
hausgemachte Mixed Pickles im Weckglas und Butter



**... verfeinern Sie Ihr Tatar mit**

Cognac Martell VS (2cl)	3.50
Scapa Single Malt the Orcadian Glansa (2cl)	5.00

## BEILAGEN


<b>Country Fries</b> ✱	6.50
<b>Sweet Potato Fries</b> ✱	6.50
<b>Onion Cuts</b> (frittierte Zwiebelblätter im Teig) ✱	6.50

## VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE


<b>Saisonale Tagessuppe</b> Nachfragen beim Servicepersonal	10.50
<b>Duo von der Kichererbse</b>  Randen Falafel, Thymian-Zitronen Hummus, Orangenfilets, Pinsasticks, Jogurt	15.50
<b>MAAG Poke Bowl</b>  <b>vegane Option möglich</b> Jasmin Reis, Mango, Edamame, Rotkohl, Karotten, Orangenfilets, mariniertem Tuna, Sprossen, Sesam-Teriyaki Dressing	29.50 / 24.50

## PINSAS

Die Pinsa wird nicht ausgerollt oder in der Luft geformt, sondern erhält ihre Form durch Ausdrücken. Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, was ihn aussen leicht und knusprig und innen weich werden lässt. Durch die lange Gehzeit (weit über 24 Stunden, bis zu 120 Stunden) ist die Pinsa leicht verdaulich.


<b>Pinsa Prosciutto Crudo</b> Tomatensugo, Rohschinken, Mozzarella, Burrata, Rucola	26.50
<b>Pinsa Ticino</b> Tomatensugo, Mozzarella, Trüffelsalami, Valle Maggia Pfeffer, Rucola	26.50
<b>Pinsa al Verdura</b>  Basilikum Pesto, rauchiger Mozzarella, Aubergine, Zucchetti, Peperoni, frischer Oregano	21.50



## SCHNITZEL & BURGER

<b>MAAG Klassiker</b>	29.50
Paniertes MAAG-Schweinsschnitzel vom CH Schweinsrücken (250gr Butterfly-Cut), Preiselbeerkompott, Zitrone	
<b>Original MAAG-Schnitzel vom Weidekalb</b>	39.00
220gr Kalbsbäggli, Preiselbeerkompott, Zitrone, Gurkensalat	
<b>The Swiss Prime Cheeseburger</b>	26.50
120gr Rinds Burger, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomatensalsa, Gurken Pickles, Estragon Mayo, Brioche-Bun	
<b>Upgrade zum Extra Swiss Prime Cheeseburger</b>	8.50
zusätzlich 120gr Rindspatty und doppelte Portion Cheddar	
<b>The Other Side Cheeseburger</b> 	24.50
130gr Kichererbsen Burger, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat, Tomatensalsa, Gurken Pickles, Estragon Mayo, Brioche-Bun	

Dazu servieren wir Country Fries oder gemischter Salat

## PASTA, FISCH & FLEISCH

<b>Handgemachte Ravioli</b> 	26.50
gefüllt mit «cima di rapa» und Burrata im Vollkornteig, mit Kresseschaum, Randenperlen und Zwiebel-Pickels	
<b>Zander Saltimbocca</b>	34.50
Kartoffelpüree, Rahmwirz, Panchetta-Chips und Apfelwürfel	
<b>Geschnetzeltes vom Weidekalb «Zürcher Art»</b>	44.50
Röstipastetli, Waldpilze, Mandel-Broccoli	

 vegan  
 vegetarisch

## DESSERTS

<b>Hausgemachtes Vermicelles</b>	12.50
mit Meringues, eingelegten Portweinkirschen und weissem Schokoladen Fudge	
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b>	12.50
Vanilleglace und Minze	
<b>Triologie Minou von «Gelateria di Leonardo»</b>	14.50
mit winterlichem Orangensalat und Macadamia Nuss Krockant Glace Lollys weisse Schokolade & Sauerkirsche, Joghurt & Mango, weisse Schokolade & Erdbeere	

# LIEFERANTEN & PRODUKTE

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte aus regionaler und nachhaltiger Haltung. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von uns persönlich bekannten Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und welchen wir unser volles Vertrauen schenken können. Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte vorzugsweise aus der Schweiz.

## Gemüse und Salate von Marinello, Zürich

1918 eröffnete Tiziano Marinello's Urgrossmutter Assunta ihr erstes Lädli an der Weststrasse in Zürich. Zwei Söhne stiegen in ihre Fussstapfen. Giuseppe (Nino) Marinello begann 1934 an der Schaffhauserstrasse mit dem Früchte- & Gemüsegrosshandel, indem er Bäckereien belieferte. Die Marinello + Co AG führt Tiziano Marinello heute aktiv und engagiert in vierter Generation. Er beliefert die Gastronomie mit Früchten, Gemüse und weiteren Frischprodukten.

## Pasta von Pasta Freunde

Da wir grossen Wert auf die Qualität der angebotenen Produkte legen, kommt ein Grossteil unserer gefüllten Pasta aus der Produktionsküche der „Commercio Picadilly AG“ am Central. Nach alter Tradition werden die verschiedensten Pasta Sorten wie früher von Hand hergestellt. Auf unserer Karte finden Sie die saisonal wechselnden „Cappelletti“. Das Tempo mit dem unsere Pasta-Spezialisten den dünnen Teig belegen und formen ist unglaublich. Über Geschmack lässt sich bekanntlich Streiten, aber über die Qualität Ihrer Pasta nicht.

## Metzgerei Angst

Während dem 2. Weltkrieg begann Heiri Angst als selbstständiger Metzger zu arbeiten und eröffnete kurze Zeit später die erste Metzgerei in Zürich. Ab 1970 tritt die 2. Generation in den Betrieb ein und wandelte diesen in eine Aktiengesellschaft um, welche bis heute zu 100% in Familienbesitz ist.

Täglich werden mehr als 600 Gastrobetriebe im Grossraum Zürich mit Frischfleisch, Wurstwaren und weiteren Artikel beliefert.

## Fleischdeklaration

Weidekalb	Schweiz
Prime Beef	Schweiz
Schwein	Schweiz
Zander	Nordostatlantik
Kaninchen	Schweiz

\*\* kann mit hormonellen oder nichthormonellen Leistungsförderern (z.B. Antibiotika) erzeugt worden sein.

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.

Unsere Service Mitarbeitende informieren Sie gerne über Allergene in den Speisen.



Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MwSt.