

A large, yellow, irregular speech bubble shape with a tail pointing towards the top right, containing the main title text.

k2 | **Maag
Bar
Bistro**

A smaller, black, irregular speech bubble shape with a tail pointing towards the bottom left, containing the subtitle text.

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
Georgios Koutsopoulos Bärtschi

Chef de Cuisine
Luigi Licchelli



CLAUDE MONET SPECIAL

APÉRO

Dreierlei Mousse von Ziegenkäse, Rauchlachs und Olive

mit Blinis und geröstetem Baguette

11.50

VORSPEISEN

Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Flûtes

10.20

Salade niçoise

Nizza-Salat aus Stiehlbohnen, Kartoffeln, Peperoni,
Datterino-Tomaten, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven,
gekochten Freilandeiern und kurz gebratenem Tuna

19.50

HAUPTGANG

Coq au Vin

Im französischen Rotwein geschmorter Hähnchen-Schenkel
mit gebratenem Maisgriess und Schmorgemüse

24.80

Entrecôte de boeuf «Café de Paris»

Sou Vide gegartes Rinderentrecôte mit Kräuterbutter
überbacken, serviert mit Pommes allumettes

48.80

Cassoulet végétarien

Cassoulet aus geschmorten Bohnen mit Karotten, Lauch,
Sellerie und serviert mit hausgemachtem Kräuterbaguette

18.80



k2 | Maag
Bar
Bistro

 vegetarisch  vegan

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST.

SPEISEKARTE

TATAR

Beefsteak Tatar

Valle Maggia Pfeffer, Sale de Ibiza, Piment d'Espelette

130 gr. / 180 gr.

24.00/33.00

Tuna Tatar

Wasabi, schwarzer Sesam, Zitronenöl, Avocado, Meersalz

26.80/36.80

Green Mountain Tatar

Steaksauce, Piment d'Espelette, Zitronenpfeffer

20.50/28.00

Dreierlei Tatar auf der Etagere, 210 gr.

Tatar vom Rind, Tuna, Vegi-Tatar

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

36.00

VERFEINERN SIE IHR TATAR MIT

Cognac Martell VS (2cl)

3.50

Scapa Single Malt the Orcadian Glansa (2cl)

5.00

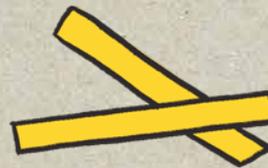
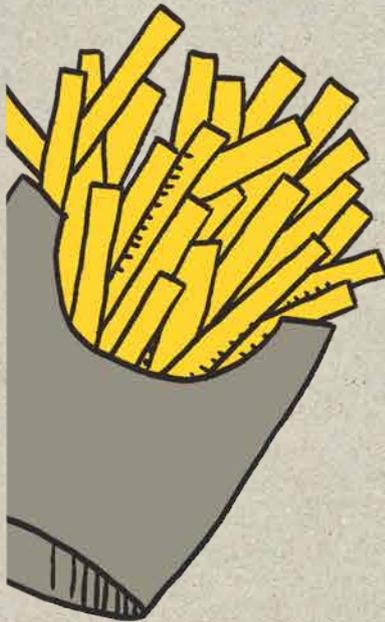
BEILAGEN

Country Fries 

6.50

Süßkartoffel Fries 

6.50



k2 | Maag
Bar
Bistro

 vegetarisch  vegan

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST.

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Tagessuppe 10.50
Saisonale Suppe

Duo von der Kichererbse  15.50
*Randen-Falafel, Thymian-Zitronen-Hummus,
Orangefilets, Pinsa-Stück  Jogurt*

MAAG Buddah Bowl  30.80
*Quinoa, marinierte Kichererbsen, Datterino Tomaten,
Orangefilets, Süsskartoffeln, kurzgebratene Rindsfiletstreifen,
Sprossen, Avocado und geröstete Mandeln*

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.

Pinsa Prosciutto Crudo 27.00
Tomatensugo, Rohschinken, Mozzarella, Burrata, Rucola

Pinsa Mortadella e Pistacchio 25.00
Burrata-Crème, Mortadella, Pistazien, getrocknete Tomaten

Pinsa Baba Ganoush  22.50
*Auberginen-Crème, Büffelmozzarella, Minze,
Zitronenöl, Meersalz*



SCHNITZEL & BURGER

MAAG Klassiker **30.80**

Paniertes MAAG-Schweinschnitzel vom CH Schweinsrücken
(250 gr. Butterfly-Cut), Preiselbeerkompott, Zitrone

Original MAAG-Schnitzel vom Weidekalb **42.50**

220 gr. Kalbsbäggli, Preiselbeerkompott, Zitrone, Gurkensalat

The Swiss Prime Cheeseburger **28.50**

120 gr. Rindsburger, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat,
Tomatenchutney, Gurken Pickles, Senf Crème fraîche, Brioche-Bun

Upgrade zum Extra Swiss Prime Cheeseburger **8.50**

Zusätzlich 120 gr. Rindspatty und doppelte Portion Cheddar

The Other Side Cheeseburger **24.50**

130 gr. Kichererbsen-Burger, Cheddar, Zwiebeln, Eisbergsalat,
Tomatenchutney, Gurken Pickles, Senf Crème fraîche, Brioche-Bun

Dazu servieren wir Country Fries, Süsskartoffel Fries
oder gemischten Salat.

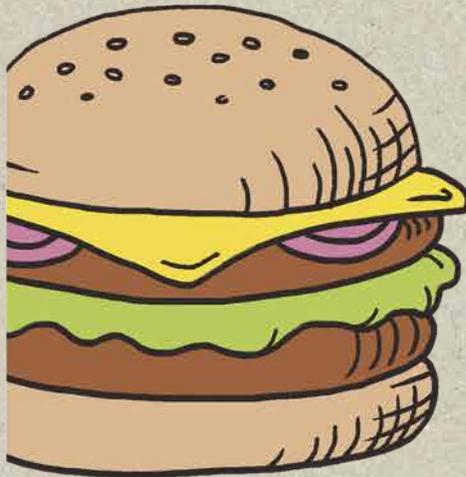
PASTA & FLEISCH

Handgemachte Ravioli **26.50**

Randenteig-Ravioli gefüllt mit Mangold, Thurgauer
Schlosskäse, süssen Zwiebeln an Mandel-Weissweinsauce
serviert mit glasierten Saubohnen

Boeuff Stroganoff **44.80**

Rindergulasch mit Peperoni, Champignons, Cornichons,
Mandel-Broccoli, Reis, Crème fraîche



k2 Maag
Bar
Bistro

🌱 vegetarisch 🌿 vegan

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST.





DESSERTS

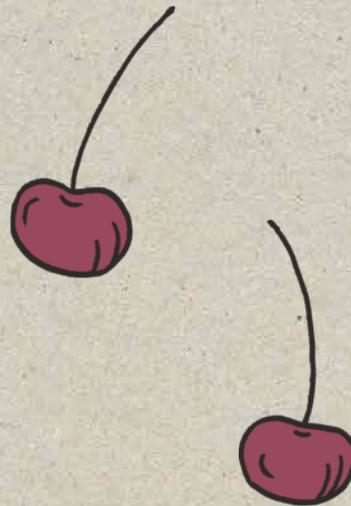
Saisonales Tagesdessert **11.50**

Triologie Minou von «Gelateria di Leonardo» **14.50**

Dreierlei Glace Lollys mit mariniertem Orangensalat und Macadamia-Nuss-Krokant (weisse Schokolade & Sauerkirsche, Joghurt & Mango, weisse Schokolade & Erdbeere)

Griessköpfli mit Beerensauce **12.50**

garniert mit frischen Früchten, Caramel-Chunks und Minze



k2 | Maag
Bar
Bistro

vegetarisch vegan

Alle Preise dieser Karte sind in CHF und inklusive MWST.





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 Tizziano Marinellos Urgrossmutter Assunta ihr erstes Lädeli an der Weststrasse in Zürich. Zwei Söhne stiegen in ihre Fussstapfen. Giuseppe (Nino) Marinello begann 1934 an der Schaffhauserstrasse mit dem Früchte- und Gemüsegrosshandel, indem er Bäckereien belieferte. Die Marinello + Co AG führt Tizziano 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 Pastasorten 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 Artikeln 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.

Unsere Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne über Allergene in den Speisen.

