



speisekarte

menu

cue zürich

-

das cue ist nicht einfach irgendein restaurant.
wir haben unser einzigartiges barbecue zum zähringerplatz gebracht und bereiten im
neulich renovierten lokal feinste spezialitäten mit schweizer fleisch zu.
wir freuen uns, dass sie hier sind und wünschen ihnen einen wundervollen aufenthalt!

cue is not just any restaurant.
we have brought our unique barbecue into the heart of zurich and prepare the finest
specialties for you with swiss meat in the recently renovated restaurant.
we are delighted to have you and wish you a wonderful stay!

vorspeisen starter

guacamole-bruschette 12

guacamole - tomaten - zwiebeln
geröstete brotscheiben
guacamole - tomatoes - onions - toasted bread

tomato soup 13

tomaten - rahm
tomatoes - cream

mixed salad 15

gemischter saisonaler salat
mixed seasonal salad

mozzarella-salad 19

mozzarella - basilikum
frische tomaten - kalt gepresstes olivenöl
mozzarella - basil - fresh tomatoes
cold pressed olive oil

crunchy nachos 15

mit hausgemachter guacamole
with homemade guacamole

gambas al ajillo 24

riesencrevetten - knoblauch - chili
kalt gepresstes olivenöl
giant prawns - garlic - chili
coldly pressed olive oil

cue-appetizer 27

kalte angus-beef-scheiben vom smoker
gegrillte zucchini - mozzarella - zwiebeln
tomaten - olivenöl - käse
cold angus beef slices from our smoker
grilled zucchini - mozzarella - onions
tomatoes - cheese - olive oil

vegetarisches vegetarian

vegi-ciabatta 28

ciabatta - gegrillte zucchini - mozzarella
guacamole - coleslaw - mac&cheese
ciabatta - grilled zucchini - mozzarella
guacamole - coleslaw - mac&cheese

east&west potato sauté 29

senf-kartoffeln - mediterranes gemüse
mozzarella - frische tomaten - zwiebeln
petersilie - kalt gepresstes olivenöl - sojasauce
mustard-potatoes - fresh tomatoes
mediterranean vegetables - mozzarella - onions
parsley - cold pressed olive oil - soy sauce

from our smoker

brisket (250g) 49

der absolute höhepunkt der barbecuekunst
aus feinsten rindsbrust, die ca. 12h lang
in unserem smoker schmort - mac&cheese
the highlight of the art of barbecue from the finest
swiss beef brisket that is smoked for 12 hours
mac&cheese

smoked swiss chicken breast 36

geräucherte schweizer pouletbrust
haus-chimichurri - guacamole
mediterranes gemüse - rosmarin-senf-kartoffeln
smoked swiss chicken breast- guacamole
chimichurri - mediterranean vegetables
rosemary-mustard-potatoes

cue varieties

cue salad 28

frischer saisonaler salat - guacamole
schweizer pouletfleisch aus dem smoker
frische früchte
swiss chicken from our smoker - guacamole
seasonal salad - fresh fruit

black angus salat 29

kaltes schweizer black angus beef
aus unserem smoker - frische früchte
saisonaler salat
cold swiss black angus beef from our smoker
fresh fruits - seasonal salad

flambierte penne 32

in whiskey flambiertes schweizer black angus
pulled beef vom smoker - pasta - chimichurri
rahm - zwiebeln - mediterranes gemüse
swiss black angus pulled beef flambéed in whiskey
pasta - chimichurri - cream - onions - vegetables

macaroni slammer 34

eine schüssel unseres cremigen mac&cheese, hoch
gestapelt mit unserem geräuchertem pulled pork
und mit geriebenem cheddar angerichtet
a bowl of our creamy mac&cheese piled high with out
smoked pulled pork and topped with shredded cheddar

chili con carne 36

geräucherte brisket-stücke - bohnen
tomaten - brot - chimichurri
smoked brisket chunks - beans
tomatoes - bread - chimichurri

smoke and prawns 46

geräucherte brisket-stücke - riesencrevetten
soja-butter-glasur - chimichurri
kartoffeln - roggenbrot
smoked brisket chunks - giant prawns
soy-butter-glaze - chimichurri
potatoes - rye bread

more than ciabatta

pulled pork ciabatta 31

ciabatta - blattsalat - coleslaw - essiggurken
pulled pork - käse - zwiebeln
hausgemachte bbq-sauce - mac&cheese
ciabatta - lettuce - coleslaw - pickles - pulled pork
cheese - onions - homemade bbq-sauce - mac&cheese

crazy chicken ciabatta 33

ciabatta - blattsalat - coleslaw - essiggurken
pulled chicken vom smoker - spiegelei - käse
hausgemachte bbq-sauce - tomaten - mac&cheese
ciabatta - lettuce - coleslaw - pickles - fried egg
shredded chicken from the smoker - cheese - tomatoes
homemade bbq-sauce - mac&cheese

spicy brisket deli 38

focaccia - brisket von unserem smoker
honey-mustard-sauce - käse - guacamole - coleslaw
chimichurri-sauce - mac&cheese
focaccia - brisket from our smoker - coleslaw
honey-mustard-sauce - cheese - guacamole
chimichurri-sauce - mac&cheese

schweizer fleisch swiss meat

aus dem smoker from our smoker

smoker sind perfekt für amerikanisches barbecue, da sie fleisch langsam bei niedrigen temperaturen garen und dabei mit holzrauch aromatisieren. dies führt zu besonders zartem, saftigem fleisch mit einer köstlichen rauchkruste, die das barbecue unvergleichlich macht

barbecue smokers are perfect for american barbecue as they cook meat slowly at low temperatures while flavoring it with wood smoke. this results in exceptionally tender, juicy meat with a delicious smoky crust that makes barbecue unforgettable

pulled pork

diese saftige spezialität entstammt dem nord-amerikanischen barbecue. nach neun stunden im smoker kann das schulterblatt einfach heraus-gezogen werden und das fleisch fällt ganz von selbst auseinander

this juicy specialty originates from the north american barbecue. after nine hours in the smoker, the shoulder blade can simply be pulled out and the meat falls apart all by itself

100g: 15

brisket

dieses zarte brisket ist ein highlight der nordamerikanischen bbq-küche. nach über zwölf stunden im smoker wird die rinderbrust butterweich und erhält ihr unvergleichliches aroma. aussen mit einer rauchigen kruste veredelt, zergeht das fleisch förmlich auf der zunge - ein genuss, der traditionelles handwerk und besten geschmack vereint.

this tender brisket is a highlight of north american bbq. after over twelve hours in the smoker, the beef brisket becomes incredibly soft and develops its unmistakable flavor. coated with a smoky crust, the meat melts in your mouth. a perfect blend of traditional craftsmanship and exceptional taste.

100g: 18

shredded chicken

saftiges, gezupftes hähnchenfleisch. was soll man dazu noch sagen?

juicy, plucked chicken. what more can we say?

100g: 16

sides

coleslaw	9
mediterranes gemüse	10
rosmarin-senf-kartoffeln	10
mac & cheese	11

hausgemachte saucen homemade sauces

bbq-sauce	5
chimichurri-sauce	5
honey-mustard	5

Pinsa

margherita (vegi)

25

römische "pinsa" auf dem schneidebrett - tomatensauce - mozzarella - basilikum
roman "pinsa" on the cutting board - tomato sauce - mozzarella - basil

vegetariana

29

römische "pinsa" auf dem schneidebrett - tomatensauce - mozzarella
mediterranes gemüse - olivenöl | roman "pinsa" on the cutting board
tomato sauce - mozzarella - mediterranean vegetables - olive oil

chorizo

32

römische "pinsa" auf dem schneidebrett - tomatensauce - mozzarella
spanische chorizo | roman "pinsa" on the cutting board
tomato sauce - mozzarella - spanish chorizo

crazy chicken

34

römische "pinsa" auf dem schneidebrett - tomatensauce - mozzarella
shredded chicken aus unserem smoker - frische tomaten - chimichurri
roman "pinsa" on the cutting board - tomato sauce - mozzarella
shredded chicken from our smoker - fresh tomatoes - chimichurri

brisket special

38

römische "pinsa" auf dem schneidebrett - tomatensauce - mozzarella
feinstes brisket aus unserem smoker | roman "pinsa" on the cutting board
tomato sauce - mozzarella - finest brisket from our smoker

Desserts

cheesecake, pastel de nata, schokoladenkuchen

9.50

mango-tiramisu

14

hauseigene dessertkreation homemade dessert creation

dörrzwetschgen in portwein-zimtsauce

16

mit frischen fruchten

dried plums in port wine cinnamon sauce with fresh fruits

glacé pro kugel

5

vanille - schokolade - mango - zitrone - erdbeere - kaffee

vanilla - chocolate - mango - lemon - strawberry - coffee

kalb-, schweine- und pouletfleisch
rindfleisch
lachs

schweiz
schweiz
norwegen

die preise verstehen sich in schweizer franken inkl. mwst
unser personal berät sie gerne bezüglich
nahrungsmittelallergien

barbecue und steakhouse

-

die amerikanische küche ist die küche des fleisches.

rind- und schweinefleisch werden auf verschiedenste art zu klassisch amerikanischem barbecue verarbeitet. unter barbecue versteht man typischerweise fleisch, welches bei eher niedrigen temperaturen langsam zubereitet wird.

wir bereiten schweizer poulet-, rind- und schweinefleisch in unserem hauseigenen smoker in einem langen prozess bei tiefer hitze zu zartem pulled-fleisch zu. mit unseren marinierten chicken wings bedienen wir uns auch der nördlicheren grillküche.

american cuisine is the cuisine of meat.

beef and pork are prepared in a variety of ways to create classic american barbecue. barbecue typically refers to meat that is cooked slowly at low temperatures.

we prepare swiss chicken, beef and pork in our own smoker in a long process at a low heat to produce tender pulled meat. with our marinated chicken wings, we also represent more northern barbecue cuisine.

cue
Bar
Café
Restaurant & BBQ