

KORNER

SPECIALS
STARTERS
& MAINS
GOURMET
BURGERS
CRAFT BEER
SOFT DRINKS
WINE
SPIRITS

KORNER

EAT LOCAL – DRINK GLOBAL

FLEISCH? NATÜRLICH!

Im Korner verwenden wir für unsere Gourmet Burger ausschliesslich Fleisch des ursprünglich aus Schottland stammenden Hochlandrindes. Jeden Morgen wählen wir in unserer Küche die geeigneten Stücke aus Vorder- und Hinterviertel aus, wolfen diese frisch und formen daraus von Hand unsere einmaligen Gourmet Burger.

Unsere Burger sind täglich frisch, aus 100% Schweizer Fleisch, niemals tiefgekühlt, frei von Zusatzstoffen und ohne Zugabe von zusätzlichem Fett.

KEIN BOCK AUF FERTIG-SAUCEN?

Egal, ob Korner Sauce oder Garlic Mayo - alle unsere Saucen sind hausgemacht und unwiderstehlich!

LUST AUF ABWECHSLUNG IM BIERGLAS?

Feinstes Craft Beer aus aller Welt wird bei uns schon seit der Eröffnung 2012 gerne getrunken. Die aktuelle Auswahl gibt es per Scan.

Mehr Infos auf:
www.gourmetburger.ch

Folge uns auf Instagram:
[@korner_burger_craftbeer](https://www.instagram.com/korner_burger_craftbeer)



KORNER

APERITIF

CLOUDY SKY Sloe Gin, Triple 12.5
Sec, Lime Juice, Ginger Ale

BEER

TRACK BREWING CO 8.5
RAGE OF LIGHT IPA 6.5% 3dl
VERDANT - EVEN SHARKS 8.5
NEED WATER NEIPA 6.5% 3dl

STARTER

HIGHLAND BEEF TARTARE 32.5
Tatar vom Highland Beef mit
Kapernäpfel und roten Zwiebeln,
dazu Butters toast
*Highland Beef Steak Tartare with
Caperberries and Red Onions,
served with Butters toast*
→ **kleine Portion / small serving** 23

SEASONAL BURGER

BRIE MAVERA 33.5
Highland Beef Burger, Brie,
Tomaten, Bärlauch-Mayo und
Salatblatt
*Highland Beef Burger, Brie
Cheese, Tomato, Wild Garlic
Mayo and Salad Leaf*

DESSERT

WHITE & BROWN
TOBLERONE MOUSSE 9
AUSWAHL AN SCHOKOLATO
GELATO-SORTEN
SMALL (1-2 FLAVOURS) 6
LARGE (2-3 FLAVOURS) 11

DIGESTIF

LIMONCELLO 30% 2cl 7
TÚNEL HIERBAS 28% 2cl 7

KORNER

SPEEDY GONZALEZ 24

Nachos mit Schweizer Käse überbacken,
Tomatensauce, Jalapeños, Sauerrahm,
Guacamole

*Nachos gratinated with Swiss Cheese,
Salsa, Jalapeños, Sour Cream and
Guacamole*

→ **kleine Portion / small serving** 14.5
+ **Zusatz Speck / add Bacon** +3

CHILI'N'CHEESE FRIES 12.5

Korner Fries mit hausgemachtem
Chili con Carne, Jalapeños und
Schweizer Käse überbacken

*Korner Fries with Homemade Chili
con Carne, Jalapenos and gratinated
with Swiss Cheese*

BAKED MOZZARELLA STICKS 12.5

Knusprig gebackene Mozzarella
Sticks, dazu Tomatensauce

*Crisp Baked Mozzarella Sticks with
Tomato Salsa*

SEASONAL SALAD 27.5

Lauwarmer Spargelsalat mit Cherry-
tomaten, Radieschen, gegrillte Poulet-
brust, Kräutervinaigrette, Brotcroûtons

*Lukewarm Asparagus Salad with Cherry
Tomatoes, Radish, grilled Chicken Breast,
Herbs Vinaigrette, Bread Croutons*

→ **kleine Portion / small serving** 17.5
→ **Veggie gross / klein** 19.5 / 13.5

**ALLERGENE & LEBENSMITTEL-
UNVERTRÄGLICHKEITEN**
Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft
Please ask our staff for further Information

**HERKUNFT UNSERER ZUTATEN
DECLARATION OF ORIGIN**
BEEF BURGER 100% Highland Beef, Schweiz
CHICKEN Pouletbrust, Schweiz
FARMER'S BACON Bauernspeck, Schweiz
CHICKEN WINGS Freiland Maispoularde, Schweiz
CHICKEN NUGGETS Pouletbrust, Schweiz
COD/FISH MSC-zertifizierter Kabeljau, Nordatlantik

Alle Preise in CHF inkl. MWST.
Menu design by Studio Sauvage Zürich

KORNER BBQ WINGS 23.5

Chicken Wings von der Mais
Poularde, dazu bunter Blattsalat an
italienischem Dressing

*Corn-Fed Poularde BBQ Chicken
Wings on Mixed Leaf Salad with
Italian Dressing*

→ **kleine Portion / small serving** 12.5

HOMEMADE RAVIOLI 27

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit
Frischkäse und Pilzen an einer
Knoblauch-Kräuterbutter-Sauce,
dazu Gruyère Alpage AOC

*Homemade Ravioli filled with Cream
Cheese and Mushrooms, Garlic Herb
Butter Sauce, Alpine Gruyère Cheese*

→ **kleine Portion / small serving** 13

CAESAR SALAD 26.5

Lattich-Salat mit Croûtons,
Parmesan, gegrillte Pouletbrust,
Bauernspeck und Caesar Dressing

*Romaine Lettuce, Croutons,
Parmesan Cheese, grilled Chicken
Breast, Farmer's Bacon and Caesar*

Dressing

→ **Veggie Option** 17
→ **Tofu Option** 19.5

FISH'N'CHIPS 26.5

Kabeljau im hausgemachten
Bierteig, serviert mit Korner Fries
und Sauce Tartare

*Beer battered Cod, served with
Korner Fries and Tartare Sauce*

→ **ask for Malt Vinegar**

KIDS KORNER 15.5

Hausgemachte Poulet Nuggets
mit Korner Fries

*Homemade Chicken Nuggets
served with Korner Fries*

KORNER

Alle Burger werden mit einer Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen) serviert.

All burgers are served with a side dish of your choice (included in the price).

SIDES

Korner Fries	
Sweet Potato Fries	
Straw Fries	
Side Salad	
Coleslaw	
Krautsalat	
Chilli'n'Cheese Fries	+3

SAUCES 2.5

Korner Sauce	
Garlic Mayo	
Hot Chilli Sauce	
BBQ Sauce	
Sauce Tartare	
Sour Cream	
Guacamole	

EXTRAS

Biosphäre-Bergkäse / Ei /	
Speck	2.5
Röstzwiebeln / Jalapeños	2
Gruyère Alpine AOC	3.5

→ GO VEGGIE

POSSIBLE WITH EVERY BURGER

Hausgemachter Veggie Burger aus Soja-Hack und Okara, anstelle von Speck servieren wir geräucherten Tofu im Burger *Homemade Veggie Patty, made of Soya Mince and Okar, instead of Bacon, we add Smoked Tofu to your Burger*

→ GO LARGE +9.5

Zusätzliches Beef Patty im Burger
Add a Beef Patty to your Burger

→ GLUTEN FREE +2.5

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Burger medium
All our burgers are cooked medium unless otherwise requested

HERKUNFT UNSERER ZUTATEN
DECLARATION OF ORIGIN
BEEF BURGER 100% Highland Beef, Schweiz
CHICKEN Pouletbrust, Schweiz
FARMER'S BACON Bauernspeck, Schweiz
CHICKEN WINGS Freiland Maispoularde, Schweiz
CHICKEN NUGGETS Pouletbrust, Schweiz
COD/FISH MSC-zertifizierter Kabeljau, Nordatlantik

Alle Preise in CHF inkl. MWST.
Menu design by Studio Sauvage Zürich

KORNER	28.5
Handgemachter Highland Beef Burger, Korner-Sauce und Salatblatt <i>Handmade Highland Beef Burger, Korner Sauce and Salad Leaf</i>	
+ Cheese Please	+2.5

LUMBERJACK	32
Handgemachter Highland Beef Burger, Barbecue-Sauce, Bauernspeck, Tomate und Salatblatt <i>Handmade Highland Beef Burger, BBQ Sauce, Farmer's Bacon, Tomato Slice and Salad Leaf</i>	

MR SCOVILLE UP TO 1 MIO UNITS	31.5
Handgemachter Highland Beef Burger, sehr scharfe Chili-Sauce, geröstete Zwiebeln, Biosphäre-Bergkäse und Salatblatt <i>Handmade Highland Beef Burger, very hot Chili Sauce, roasted Onions, Biosphäre Swiss Mountain Cheese and Salad Leaf</i>	
→ ask for our Beyond Hot Sauce	

THE KRAUT	33.5
Handgemachter Highland Beef Burger, Korner-Sauce, Bauernspeck, Krautsalat, Spiegelei, geröstete Zwiebeln und Salatblatt <i>Handmade Highland Beef Burger, Korner Sauce, Farmer's Bacon, Coleslaw, Fried Egg, roasted Onions and Salad Leaf</i>	

KORNER

Alle Burger werden mit einer Beilage nach Wahl (im Preis inbegriffen) serviert.

All burgers are served with a side dish of your choice (included in the price).

SIDES

Korner Fries	
Sweet Potato Fries	
Straw Fries	
Side Salad	
Coleslaw	
Krautsalat	
Chilli'n'Cheese Fries	+3

SAUCES 2.5

Korner Sauce	
Garlic Mayo	
Hot Chilli Sauce	
BBQ Sauce	
Sauce Tartare	
Sour Cream	
Guacamole	

EXTRAS

Biosphäre-Bergkäse / Ei /	
Speck	2.5
Röstzwiebeln / Jalapeños	2
Gruyère Alpage AOC	3.5

→ GO VEGGIE

POSSIBLE WITH EVERY BURGER

Hausgemachter Veggie Burger aus Soja-Hack und Okara, anstelle von Speck servieren wir geräucherten Tofu im Burger *Homemade Veggie Patty, made of Soya Mince and Okar, instead of Bacon, we add Smoked Tofu to your Burger*

→ GO LARGE +9.5

Zusätzliches Beef Patty im Burger
Add a Beef Patty to your Burger

→ GLUTEN FREE +2.5

Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir unsere Burger medium
All our burgers are cooked medium unless otherwise requested

HERKUNFT UNSERER ZUTATEN

DECLARATION OF ORIGIN

BEEF BURGER 100% Highland Beef, Schweiz
CHICKEN Pouletbrust, Schweiz
FARMER'S BACON Bauernspeck, Schweiz
CHICKEN WINGS Freiland Maispoularde, Schweiz
CHICKEN NUGGETS Pouletbrust, Schweiz
COD/FISH MSC-zertifizierter Kabeljau, Nordatlantik

Alle Preise in CHF inkl. MWST.
Menu design by Studio Sauvage Zürich

ALPINE STAR	33.5
Handgemachter Highland Beef Burger, Mayo, Gruyère Alpage AOC, Rote Zwiebeln und Salatblatt <i>Handmade Highland Beef Burger, Mayo, Alpine Gruyère Cheese AOC, Red Onions and Salad Leaf</i>	

SUBURBAN HOME	34
Handgemachter Highland Beef Burger, Korner-Sauce, Biosphäre-Bergkäse, geröstete Zwiebeln, Bauernspeck und Salatblatt <i>Handmade Highland Beef Burger, Korner Sauce, Biosphäre Swiss Mountain Cheese, roasted Onions, Farmer's Bacon and Salad Leaf</i>	

ROADRUNNER	31
Handgemachter Poulet Burger im knusprigen Nachosmantel, Tomatensauce, Guacamole, Gurke und Salatblatt <i>Handmade Chicken Patty in a crispy fried Nachos Coat, Tomato Sauce, Guacamole, Cucumber and Salad Leaf</i>	

VEGAN BURGER	31.5
Planted Chicken Burger, Guacamole, Tomatensauce, Rucola, Tomate und rote Zwiebeln <i>Planted Chicken Burger, Guacamole, Tomato Sauce, Arugula, Tomato Slice and red Onions</i>	

KORNER

BEERS

BEERS ON TAP

GOLDSPRINT LAGER 5.2% 3dl / 5dl	5.5 / 8
REKORD AMBER 5.2% 3dl / 5dl	5.5 / 8
BRAUSYNDIKAT PALE ALE 5.9% 3dl	8
MAD SQUIRREL ROADKILL NEIPA 6.5% 3dl	8.5

BOTTLED BEERS

AUGUSTINER EDELSTOFF 5.6% 5dl	9
AUGUSTINER WEISSBIER 5.4% 5dl	9
BREWDOG PUNK IPA 5.6% 3.3dl	9
BREWDOG PUNK IPA GLUTEN FREE 5.4% 3.3dl	8.5
CORONA 4.5% 3.55dl	8
SAMUEL SMITH'S IMPERIAL STOUT 7.0% 3.55dl	9
MÖHL JUICY APPLE CIDER 4.5% 3.3dl	8.5

NON-ALCOHOLIC

JEVER FUN PILSNER 0.5% 3.3dl	7.5
BREWDOG NANNY STATE IPA 0.5% 3.3dl	8.5
KITCHEN BREW WINDSTILL CACAO PORTER 0.5% 3.3dl	8.5

CRAFT BEER

Unser wechselndes Craft Beer Sortiment
ist immer aktuell auf Untappd.

*Our changing craft beer range is always
currently on Untappd.*



KORNER

OFFENE WEINE

OFFENE WEINE	
WHITE	
PINOT GRIGIO 2020 1dl	8
RIESLING TROCKEN 2019 1dl	8.5
RED	
KAIKEN MALBEC RESERVA 2019 1dl	8.5
RIPASSO SUPERIORE 2019 1dl	9
SPARKLING	
PROSECCO EXTRA DRY 1dl	9

SOFT DRINKS

ZÜRIWASSER ohne 5dl/1l	3 / 5
ZÜRIWASSER mit 5dl/1l	4 / 6.5
HOMEMADE LEMONADE 3dl/5dl	5 / 7.5
HOMEMADE ICE TEA 3dl/5dl	5 / 7.5
COCA-COLA/ZERO 3.3dl	5.5
VALSER STILL/PRICKELND 5dl	6
VALSER STILL/PRICKELND 7.5dl	9
MICHEL APFELSCHORLE 3.3dl	5.5
FANTA ORANGE 3.3dl	5.5
RHABARBERSCHORLE SAUER 3.3dl	5.5
GINGER BEER KINLEY 2dl	5.5
TONIC WATER KINLEY 2dl	5.5
GINGER ALE KINLEY 2dl	5.5
GAZZOSA LURISIA ARANCHIATA/ LIMONE/ARANCHIATA ROSSA 2.75dl	6.5
CHI CHA MORADA ohne & mit 3.3dl	6.5

COFFEE

ESPRESSO	5
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO	6.5

TEA

SCHWARZENBACH, ZÜRICH	5
Earl Grey, Darjeeling, Assam Halmari, China Grüntee, Rooibos Vanille, Kamille, Verveine Bio	
CUP OF FRESH MINT TEA	5.5

WHITE

SAUVIGNON BLANC 2020	59
Carlo di Pradis, Collio Friuli (I) 7.5dl	
PETITE ARVINE LA TORNALE 2018	62
Jean-Daniel Favre, Valais (CH) 7.5dl	
CHARDONNAY 2020	67
Planeta, Sicilia (I) 7.5dl	

RED

NEGROAMARO VERETO RISERVA 2014	49
Salice Salentino, Vollano, Puglia (I) 7.5dl	
LIBERTÀ 2019	54
Collazzi, Toscana (I) 7.5dl (Merlot, Sangiovese, Syrah)	
CUVEE HEIDEBODEN 2016	60
Nittnaus, Burgenland (A) 7.5dl	
BARBERA D'ASTI PÖRLAPÁ 2019	65
Boeri, Piemonte (I) 7.5dl	
MALBEC VINA UNICA 2015	66
Gualtallary, Tupungato (ARG) 7.5dl	
TOHUWABOHU 2015	70
Markus Schneider, Pfalz (D) 7.5dl (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	72 / 135
CLASSICO 2015/2017	
L'Anima di Vergani, Veneto (I) 7.5dl/15dl	
BOLGHERI PIASTRAIA 2019	74
Michele Satta, Toscana (I) 7.5dl (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah)	
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	76
FILAI LUNGI 2015	
Talosa, Toscana (I) 7.5dl	
BRUNELLO DI MONTALCINO 2017	81
Talenti, Toscana (I) 7.5dl	

SPARKLING

PROSECCO SUPERIORE	59
EXTRA DRY 7.5dl	
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON	99
BRUT RÉSERVE 7.5dl	

KORNER

GIN

HENDRICK'S 41.4% 4cl	13
BROCKMANS PREMIUM GIN 40% 4cl	15
THE BOTANIST ISLAY DRY 46% 4cl	17
TURICUM ZURICH DRY 41.5% 4cl	17
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY 47% 4cl	17
SIPSMITH LONDON DRY 41.6% 4cl	17
ELEPHANT LONDON DRY 45% 4cl	17
GIN MARE 42.7% 4cl	17
RHEINBRAND DRY 40% 4cl	18

WHISKY / WHISKEY

JACK DANIEL'S 40% 4cl	13
JAMESON 40% 4cl	13
CHIVAS REGAL 12YO 40% 4cl	15
NOAH'S MILL SMALL BATCH 57.2% 4cl	25

SINGLE MALTS

GLEN SCOTIA 12YO 46% 4cl	16
HIGHLAND PARK 12YO 40% 4cl	17
LAPHROAIG QUARTER CASK 48% 4cl	17
OBAN 14YO 43% 4cl	17
TALISKER 10YO 45.8% 4cl	17
BALVENIE DOUBLEWOOD 12YO 40% 4cl	18
CAOL ILA DISTILLERS EDITION 43% 4cl	19
ISLE OF JURA SUPERSTITION 43% 4cl	19
LAGAVULIN 16YO 43% 4cl	19
ARBEG UIGEADAIL 54.2% 4cl	23
BEN RIACH SEPTEDECIM 17YO 46% 4cl	23
G & M MACALLAN SPEYMALT 43% 4cl	27

VODKA

STOLICHNAYA 40% 4cl	13
GREY GOOSE 40% 4cl	15

RUM

BRUGAL AÑEJO SUPERIOR 38% 4cl	13
SAILOR JERRY SPICED 40% 4cl	13
DIPLOMATICO	
RESERVA EXCLUSIVA 40% 4cl	17
LA MAUNY MILLÉSIME 1998 40% 4cl	21

TEQUILA

EL JIMADOR BLANCO 38% 2cl	7
EL JIMADOR REPOSADO 38% 2cl	7

LIQUEURS

AMARETTO DI SARONNO 28% 4cl	10
BAILEYS IRISH CREAM 17% 4cl	10
LIMONCELLO 30% 2cl	7
TÚNEL HIERBAS 28% 2cl	7

DIGESTIF

COGNAC MEUKOW XO 40% 2cl	17
GRAPPA DI BRUNELLO 40% 2cl	9
GRAPPA DI AMARONE	
INVECCHIATA 40% 2cl	10
GRAPPA BERTA TRA NOI	
NEBBIOLO DA BAROLO 40% 2cl	13
GRAPPA BERTA TRE SOLI TRE 40% 2cl	15
GRAPPA DELLAVALLE AFFINATA	
IN BOTTI DA PORTO 40% 2cl	15
FASSBIND VIEILLE POIRE	
BARRIQUE 40% 2cl	9
FASSBIND VIEILLE PRUNE	
BARRIQUE 40% 2cl	9
BRAULIO AMARO ALPINO 21% 2cl	7
JÄGERMEISTER 35% 2cl	7
FERNET BRANCA 39% 2cl	7