RESTAURANT VIADUKT

ABENDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISE

TAGESSUPPE 10.50

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
MIT KAROTTEN-SESAM-SALAT 18.-

HAUPTGANG

HIRSCHSCHNITZEL (CH) 41.-
AN PRESISELBEERRAHMSAUCE MIT SERVIETTENKNÖDELN UND GERÖSTETEN PETERSILIENWURZEL

CREMIGE FREGOLA SARDA 32.-
MIT MARRONI, SALBEI UND FEDERKOHLCHIPS

DESSERT

MARRONIMOUSSE 13.-
MIT MARINIERTEN ORANGEN

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

GABA DO XIL 9.-/62.-
TELMO RODRIGUEZ, VALDEORRAS 2022, SPANIEN, 12.5% VOL. BIO
GODELLO-VARIETÄT AUS GALICIEN. FRISCHE FRUCHTIGKEIT, NERVIGE SÄURE MIT MINERALISCHEN, SALZIGEN NOTE

ROT

IL CONTE 9.50/68.-
MANINCOR, SÜDTIROL IGT, 2022, 13% VOL. BIO
VOM FUSS DER DOLOMITEN: DIE LOAKLE SORTE LAGREIN,
VERBUNDEN MIT KLASSISCHEN BORDEAUX-REBEN. LAGREIN, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

WER HIER GENIESST, UNTERSTÜTZT EINE GUTE SACHE. IM RESTAURANT VIADUKT ARBEITEN JUNGE MENSCHEN IN BEGLEITETEM RAHMEN, UM SCHULISCHE UND BERUFLICHE PERSPEKTIVEN ZU ENTWICKELN. DIESES ARBEITSINTEGRATIONSPROJEKT ERGÄNZT ANDERE HILFSANGEBOTE IN DEN BEREICHEN JUGENDARBEIT UND DROGENHILFE DER STIFTUNG NETZWERK, EINER INNOVATIVEN, PRIVATEN NON-PROFIT-ORGANISATION.