RESTAURANT VIADUKT

ABENDSPEZIALITÄTEN

VORSPEISE

TAGESSUPPE 10.50

NÜSSLISALAT

AN FRENCH DRESSING MIT EI UND CROUTONS 12.50
AN FRENCH DRESSING MIT EI, CROUTONS UND SPECK 14.50

HAUPTGANG

MOULES ET FRITES À LA MARINIÈRE 36.–

SPARE RIBS (CH) 38.–

MI BBQ-SAUCE, SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND SAUTIERTEN PIMIENTOS DE PADRON

DESSERT

SCHOGGI-TARTELETTE 14.–

MIT PASSIONSFRUCHTSORBET UND GERÖSTETEN KOKOSCHIPS

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS 9.–/ 64.–

Weingut Fred Loimer, Kamptal, 2022 , 12.5% Vol. Bio Mit dem Grünen Veltliner wurden Österreichs Weine in der Schweiz bekannt. Fruchtbetont, würzig.

ROT

CARMINIUM 11.–/75.–

Inama Colli Berici DOC, Veneto 2021, 14% Vol. Carmenère,
eine alte Bordeaux-Sorte im norditalienischen Exil. Körperreich, dunkelrot, würzig.

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.