

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

KALBS-CORDONBLEU (CH)

40.-

MIT KARTOFFELWEDGES, COLESLAW UND HEIDELBEERKETCHUP

WEISSE BADISCHE SPARGELN

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN

26.-/36.-

DAZU BAUERNSCHINKEN

+6.-

DESSERT

LAVENDEL PANNA COTTA

MIT HONIG-TUILLE UND FRÜCHTEN

10.50

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

SAAR RIESLING

8.-/55.-

WEINGUT VAN VOLXEM, MOSEL (DE), 2024, 11.5% VOL.

EIN UNBESCHWERTER RIESLING, VOLLER ENERGIE UND GROSSEM SPASSFAKTOR

UNSERE PERSÖNLICHE EMPFEHLUNG ZU SPARGELN

ROT

DÔLE LA LIAUDISAZ

11.-/76.-

DOMAINE CHAPPAZ, VALAIS AOC, 2023, 13.2 % VOL. BIO

DIE BEKANNTE WALLISER WINZERIN BRILLIERT AUCH MIT EINFACHEM DÔLE.

IKONE AUS PINOT NOIR UND GAMAY

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.