

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

GEBRATENES LACHSFILET (CH)

39.-

AN KAPERN-ZITRONEN VINAIGRETTE, BLUMENKOHL PÜREE
UND RISOLÉE KARTOFFELN

REHSCHNITZEL (AT) AN HAGEBUTTEN-RAHMSAUCE

42.-

ROTKABIS, KAREMELLIESIERTE MARRONI UND SCHHUPFNUDELN

DESSERT

GEBACKENE QUITTE

14.-

MIT YUZU SORBET UND NUSSKROKANT

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

BEAUJOLAIS BLANC

10.-/68.-

JEAN PAUL BRUN, BEAUJOLAIS AC 2021, 13 % VOL. BIO

EIN UNGEKÜNSTELTER CHARDONNAY «À LA BOURGUIGNONNE» ACHT MONATE VINIFIZIERT
IN GEBRAUCHTEN PIÈCE-EICHENFÄSSERN.

ROT

ZWEIGELT

8.-/ 57.-

WEINGUT SCHNEIDER, THERMENREGION, 2022, 12.5% VOL. BIO

ZWEIGELT, EINE KREUZUNG AUS BLAUFRÄNKISCH UND ST. LAURENT
SCHMECKT SAFTIG, VOLLMUNDIG UND WEICH

WER HIER GENIESST, UNTERSTÜTZT EINE GUTE SACHE. IM RESTAURANT VIADUKT ARBEITEN JUNGE MENSCHEN IN BEGLEITEM 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.