

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50.-

HAUPTGANG

MOULES ET FRITES «MARINIÈRE»

36.-

KALBSSALTIMBOCCA (CH)

MIT SAFRANRISOTTO UND PORTWEINJUS

39.-

DESSERT

BROWNIE

MIT MACADAMIANÜSSEN UND ORANGENSALAT

14.-

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

BEAUJOLAIS BLANC

9.50/68.-

JEAN PAUL BRUN, BEAUJOLAIS AC 2024, 13% VOL. BIO

EIN UNGEKÜNSTELTER CHARDONNAY «À LA BOURGUIGNONNE»

ACHT MONATE VINIFIZIERT IN GEBRAUCHTEN PIÈCE-EICHENFÄSSERN.

ROT

LA COLOMBE

9.-/63.-

PACCOT DOMAINE DE LA CAOLOMBE, LA CÔTE, SCHWEIZ AOC, 2023, 12.8% VOL. BIO

SORTENTYPISCHER PINOT NOIR AUS DEM WAADTLAND,

FRISCH, FRUCHTIG UND DOCH DICHT

WER HIER GENIESST, UNTERSTÜTZT EINE GUTE SACHE. IM RESTAURANT VIADUKT ARBEITEN JUNGHE 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.