

ABENDSPEZIALITÄTEN

SUPPE

TAGESSUPPE

10.50

HAUPTGANG

WEISSE «BADISCHE» SPARGELN (DE)

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN

VORSPEISE 26.-

HAUPTGANG 36.-

PORTION 6.-

SCHWEIZER BAUERNSCHINKEN

KALBSSALTIMBOCCA (CH)

AN PORTWEINJUS MIT SAFRANRISOTTO UND GESCHMORTE CHERRYTOMATEN

39.-

DESSERT

ORANGEN CREME BRULEE

MIT ERDBEER SORBET

14.-

WEINEMPFEHLUNG

WEISS

AMEDEO, BIANCO DI CUSTOZA

7.80/54.-

AZIENDA CAVALCHINO, CUSTOZA, DOC SUPERIORE 2020, 13.5% VOL.

BETÖRENDE FRUCHTIGER BLEND AUS DEM VENETO.

ROT

RIPASSO COSTAMARAN

7.50/52.-

MICHELE CASTELLANI, VENETO 2018, 14% VOL.

ELEGANTER, KLEINER BRUDER DES AMARONE.

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.