

# TAGESSPEZIALITÄTEN

## SUPPE

TAGESSUPPE 10.50

## HAUPTGANG

SOLOMILLO IBERICO (SCHWEINSFILET) (ESP)  
AUF GRÜNEM PAPAYA-SALAT UND PEPPERONI MARMELADE 41.-

## WEISSE «BADISCHE» SPARGELN (DE)

MIT SAUCE HOLLANDAISE UND JUNGEN KARTOFFELN  
VORSPEISE 23.-  
HAUPTGANG 33.-

## DESSERT

ERDBEER TIRAMISU 14.50.-

## WEINEMPFEHLUNG

### WEISS

RÄUSCHLING HERRLIBERG 9.-/63.-

B&M WEBER, ERLNBACH AOC, 2021, 11.5 % VOL.

DIE ZÜRCHER WEISSWEINSPEZIALITÄT, FRISCH, RASSIG UND KNACKIG. BIO

### ROT

SAMSARA 9.-/63.-

TROSSOS DEL PRIORAT & COCA I FITÔ, PRIORAT DOQ 2018, 14.5 % VOL.

FRUCHTIG UND FRISCH, GEKELTERT AUS GARNACHA, CARIÑENA, SYRAH UND CABERNET.

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.