

ABEND KARTE FRÜHLING

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.

VORSPEISEN

FRÜHLINGSHAFTER BLATTSALAT

MIT MARINIERTEN RADIESLI UND RAUCHMANDELBRÖSEL AN RHABARBER-VINAIGRETTE

13.50

KAROTTEN-CREME VEGAN

MIT RAUCHTOFU-ESPUMA UND QUINOA-CRACKERS

14.50

LACHS-CEVICHE (BIO, IRL)

AUF KOHLRABI-APFEL-SALAT MIT CRUNCHY MAIS AN BÄRLAUCHÖL

18.—

RINDSTATAR VIADUKT (BIO)

AUF CARNE-CRUDA-ART ZUBEREITET MIT PARMESAN, RUCOLA, TOAST UND BUTTER

23.50

SUPPE

SPINATCREMESUPPE

MIT EIGELBSALZ

12.50

FISCH

KONFIERTES SCHWEIZER LACHSFORELLENFILET

AUF WARMEM FRÜHLINGSGEMÜSESALAT MIT SOJABOHNEN UND GRÜNER CHERMOULA

38.—

NACHHALTIG, REGIONAL, FRISCH: DAS SIND, WENN IMMER MÖGLICH, UNSERE GRUNDPRINZIPIEN. DIE PRODUKTE KOMMEN TÄGLICH FRISCH VON LOKALEN LIEFERANTEN. DAS FLEISCH STAMMT (WO NICHT ANDERS DEKLARIERT) AUS DER SCHWEIZ. EIN TEIL DES GEMÜSES KOMMT AUS EIGENEM ANBAU IN SEEGRÄBEN.

FLEISCH

BÄRLAUCH-BRATWURST MIT ROSA PFEFFER

MIT FRÜHLINGSBRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND BRENNNESELSSEN

29.–

RINDSTATAR VIADUKT (BIO)

AUF CARNE-CRUDA-ART ZUBEREITET MIT PARMESAN, RUCOLA, TOAST UND BUTTER

38.–

LAMM PARMENTIER

LEICHTES RAGOUT VOM GIGOT, KARTOFFELSTAMPF UND KRÄUTERN, MIT EISZAPFEN-GEMÜSE

39.–

KALBSSTEAK AN MORCHELSAUCE

MIT KRÄUTER-TAGLIATELLE UND FRÜHLINGSGEMÜSE

43.–

VEGAN | VEGI

ERBSENHUMMUS

MIT GERÖSTETEN FRÜHLINGSKAROTTEN, CHILISALZ UND KERNEN-CRUNCH

27.–

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM
(AUCH GLUTENFREI ERHÄLTICH)

27.–

KNUSPRIGE POLENTASTÄBCHEN VEGAN

MIT GEBRATENEN RADIESCHEN, EISZAPFEN, LAUCH, MAIS UND AIOLI

29.–

GAJAR VADA (KAROTTENKROKETTEN) VEGAN

MIT MANGOLD AN LIMETTEN-SOJA-JOGHURT

30.–

NACHHALTIG, REGIONAL, FRISCH: DAS SIND, WENN IMMER MÖGLICH, UNSERE GRUNDPRINZIPIEN. DIE PRODUKTE KOMMEN TÄGLICH FRISCH VON LOKALEN LIEFERANTEN. DAS FLEISCH STAMMT (WO NICHT ANDERS DEKLARIERT) AUS DER SCHWEIZ. EIN TEIL DES GEMÜSES KOMMT AUS EIGENEM ANBAU IN SEEGRÄBEN.

DESSERTS

KLEINER BUTTERMILCHFLAN

MIT RHABARBERKOMPOTT

10.50

CASHEW-KOKOS-SCHNITTE VEGAN

MIT HOLUNDERBLÜTEN

12.–

LUFTIGE ERBSENCREME

MIT KAKAO-CRUMBLE UND PFEFFERMINZSORBET

13.50

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

15.–

BAUERNHOFGLACE-KÜBELI

NACH ANGEBOT

8.–

CAFÉ GOURMAND

CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–