

# **ABEND KARTE HERBST**

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

## BLATTSALAT MIT PASTINAKEN-PICKLES

PFLAUMEN UND HOLUNDER-JOGHURT-DRESSING

14.–

## DUO VOM SELLERIE (TATAR UND CARPACCIO) **VEGAN**

MIT HASELNUSS-APFEL-VINAIGRETTE, KRÄUTER-QUINOA-CRACKERS

15.–

## BÜNDNERFLEISCH-CANNELONI

MIT SAFRAN-KARTOFFEL-MOUSSE AUF GERÖSTETEM KABISSALAT

16.–

## RINDSTATAR VIADUKT (BIO) 80 GR

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

25.–

# SUPPE

## HOKKAIDOKÜRBISSUPPE

MIT ORANGENESPUMA

14.–

# FISCH

## GEBRATENER BIO LACHS (IRL/SCO)

GEBEIZT MIT RANDEN AUF BLUMENKOHL-WASABI-PÜRÉE, KONFIERTEN KARTOFFELN UND ROGENCREME

39.–

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

## HERBSTBRATWURST MIT STEINPILZEN UND COGNAC

MIT BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND SCHWARZEM KNOBLAUCH-SAUERRAHM-SENF

29.–

## RINDSTATAR VIADUKT (BIO) 120 GR

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

39.–

## IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBÄGGLI

KÜRBIS-MARRONI-PÜREE UND FRITTIERTE SCHALOTTEN

43.–

## REH-ENTRECÔTE (A)

MIT SPÄTZLE, ROTKABIS, MARRONI, SAFRANBIRNE UND PORTWEINJUS

45.–

# VEGAN | VEGI

## HERBSTLICHER GEMÜSETELLER

MIT SPÄTZLE, ROTKABIS, ROSENKOHL, GEBRATENEN KAROTTEN, KRÄUTERSEITLING, SAFRANBIRNE UND PREISELBEEREN

33.–

## SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

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

29.–

## KÜRBIS-TAJINE (VEGI)

MIT ZITRONENBULGUR UND FEIGENMARMELADE

29.–

## GLASIERTES WURZELGEMÜSE

AUF ROTEM LINSENPÜREE MIT CHILI-MAYONNAISE

28.–

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

**QUITTEN-APFEL-CRUMBLE** VEGAN  
MIT ZIMTCREME

13.–

**ZWETSCHGENKNÖDEL**  
MIT HAUSGEMACHERTER VANILLE-MARRONI-GLACE

14.–

**HAUSGEMACHERTER SCHOGGIKUCHEN**  
MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

15.–

**GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER**  
NACH ANGEBOT

8.–

**CAFÉ GOURMAND**  
CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–