

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

39.–

IN ROTWEIN GESCHMORTE KALBSBÄGGELI

KÜRBIS-MARRONI-PÜREE UND FRITTIERTE SCHALOTTEN

43.–

REH-ENTRECÔTE (A)

MIT SPÄTZLE, ROTKABIS, MARRONI, SAFRANBIRNE UND PORTWEINJUS

45.–

VEGAN | VEGI

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER

MIT SPÄTZLI, 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.–