

ABEND KARTE WINTER

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

WINTERLICHER BLATTSALAT

AN KARTOFFELDRESSING MIT BIRNEN UND BAUMNÜSSEN

14.–

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

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

15.–

ZIEGENFRISCHKÄSEKÜCHLEIN

MIT ORANGENSALAT, KRÄUTERÖL UND BALSAMICO

17.–

RINDSTATAR VIADUKT (BIO)

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

25.–

SUPPE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

MIT COMTÉ-BAGUETTE
(VEGAN)

14.–

12.50

FISCH

HEILBUTTFILET (NWA)

AUF RÖSTI, RAHMWIRZ UND PILPIL-ESPUMA

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

WINTERBRATWURST

MIT DÖRRPFLAUMEN, LAUCH UND WEISSEM PORTWEIN
MIT BRÄTKARTOFFELN, BLATTSALAT UND HAGEBUTTENSENF

29.–

SIEDFLEISCH

MIT PETERSILIENKARTOFFELN, GEMÜSESTREIFEN UND MEERRETTICHSCHAUM

38.–

RINDSTATAR VIADUKT (BIO)

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

39.–

KALBSSTEAK

MIT ZITRONEN-THYMIAN-KRUSTE, TAGLIATELLE UND GESCHMORTEM MINI-LAUCH

45.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM
(AUCH GLUTENFREI UND/ODER VEGAN ERHÄLTLICH)

29.–

GERÖSTETER SPITZKOHL **VEGAN**

AUF VENERE-REIS, KANDIERTE KUMQUATS UND WINTERKRESSE

31.–

CARAMELISIERTE SESAM-PASTINAKEN **VEGAN**

AUF KURKUMA-HUMMUS, HARISSASAUCE UND OLIVENSALZ

31.–

TOSKANISCHE SPINAT-GNUDI

MIT SALBEIBUTTER, PINIENKERNEN UND PECORINO

33.–

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

KAFFEEMOUSSE <small>VEGAN</small> MIT BRICKTEIGCHIP UND KANDIERTEN KUMQUATS	13.50
ROTWEINBIRNE AUF DULCE-DE-LECHE-MASCARPONECREME UND KAKAO CRUMBLE	14.50
HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE	15.—
GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER NACH ANGEBOT	8.—
CAFÉ GOURMAND CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN	10.—