

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

BUNTER BLATTSALAT

AN HAUSDRESSING MIT SPROSSEN UND BROTCRIPS

11.50

FRÜHLINGSBLATTSALAT

AN VERJUS-SCHNITTLAUCH DRESSING, MIT FARBIGEN RADIESLI UND BROTCRIPS

14.50

BLUMENKOHL-SENF-TATAR VEGAN

MIT APFEL-STANGENSELLERIE-SALAT

17.50

HAUSGEBEIZTER SCHWEIZER GRAVED LACHS

AUF BELUGA-LINSENSALAT UND MEERRETTICH-ESPUMA

21.50

RINDSTATAR VIADUKT 80GR (BIO)

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

26.–

SUPPE

KRÄUTERCREMESUPPE

14.50

FISCH

GEBRATENES FORELLENFILET «A LA MEUNIERE» (CH)

MIT BLAUEN KARTOFFELN UND MÖNCHSBART

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

FRÜHLINGSBRATWURST

MIT FENCHELSAMEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND PASTIS
MIT BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND PASTIS-SENF

29.–

RINDSTATAR VIADUKT 120GR (BIO)

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

39.–

MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT MORCHELN UND FRISCHKÄSE

MIT ROTEM WILDREIS UND GRILLIERTEN FRÜHLINGSZWIEBELN

41.–

KALBS-SPEZZATINO MIT FARBIGEN OLIVEN

MIT SAUTIERTEM FRÜHLINGSGEMÜSE UND KRÄUTER-TAGLIATELLE

43.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI

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

29.–

SAUTIERTER KRAUTSTIEL MIT SAFRAN UND KÜMMEl **VEGAN**

AUF QUETSCHKARTOFFELN, MIT PETERLIPESTO UND PINIENKERNEN

31.–

WÜRZIGE KAROTTEN AUF BÄRLAUCHHUMMUS **VEGAN**

MIT RADIESLI-TSATSIKI

31.–

GEBACKENER FETAKÄSE IM FILOTEIG

AUF SÜSSKARTOFFELSCHNITZELN, MIT ZITRONENSALZ UND LIMETTEN-HONIG-VINAIGRETTE

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

SANDDORN-CHEESECAKE

MIT KAKAOSTREUSEL

16.00

GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER

NACH ANGEBOT

8.–

CAFÉ GOURMAND

CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–

RHABARBER-CRUMBLE VEGAN

MIT LIMETTENCREME

15.50

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN

MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE

15.–

ZU RHABARBER-CRUMBLE ODER SCHOGGIKUCHEN

+ KUGEL HAUSGEMACHTE VANILLEGLACE (NICHT VEGAN)

+5.–