

ABEND KARTE SOMMER

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 BROTCCHIP

11.50

SOMMERLICHER BLATTSALAT

AN SHERRY-HIMBEER-DRESSING, FARBIGE ZUCCHINI UND BROTCCHIP

14.50

GEMÜSE-CEVICHE VEGAN

MIT KOKOSMILCH, KORIANDER UND KÜMMELCRACKER

16.50

ARTISCHOCKE „GROBS RIESEN“ VEGAN

AUS DEM ZÜRIOBERLAND, MIT OLIVENÖL, ZITRONE UND FLEUR DE SEL

16.50 / 28.–

VITELLO TROTATO

KALBFLEISCH MIT FORELLENCREME, KAPERNÄPFELN UND ZWIEBELN

22.–

RINDSTATAR VIADUKT (80GR / 120GR) (BIO)

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

26.– / 39.–

SUPPE

TOMATEN-CHILI-GAZPACHO

MIT SERRANO STREUSEL UND ANDALUSISCHEM OLIVENÖL

14.50

OHNE SERRANO STREUSEL

13.–

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

SOMMERBRATWURST MIT KRÄUTERN

MIT BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND CASSIS-SENF

29.–

FLANKSTEAK (150GR) MIT CHIMICHURRI

KARTOFFELGALETTEN UND GRÜNEN BOHNEN

41.50

KALBSPLÄTZLI (130GR)

MIT SAFRANRISOTTO, PEPERONATA UND ROSMARIN-JUS

43.–

FISCH

SAUTIERTER PULPO (MITTLERER OSTATLANTIK)

MIT OLIVEN-ZUCCHINI-RAGOUT UND „PAPAS ARRUGADAS“

42.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

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

29.–

GERÖSTETES SOMMERGEMÜSE

MIT KISIRSALAT (BULGUR) UND TAHINIDRESSING

32.–

CREMIGE FREGOLA SARDA

MIT ERBSEN UND MINZ-RICOTTA

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

IN EARL-GREY MARINIERTE BEEREN MIT SABAYON
UND PISTAZIENPULVER

15.50

KOKOSNUSSKUCHEN VEGAN
MIT HAUSGEMACHEM ZITRUSORBET

14.50

HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN
MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE
MIT KUGEL HAUSGEMACHTE VANILLEGLACE

15.–

+4.–

GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER
NACH ANGEBOT

8.–

CAFÉ GOURMAND
CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–