

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

HERBSTBLATTSALAT

AN TRAUBENDRESSING MIT CARAMELISIERTEN BAUMNÜSSEN UND BROTCCHIP

14.–

BUNTER BLATTSALAT

AN HAUSDRESSING MIT SPROSSEN UND BROTCCHIP

11.50

RANDEN-TARTE-TATIN VEGAN

MIT APFEL-MEERRETTICH-SALAT UND DILLÖL

16.–

GEBACKENE FEIGEN

IM ROHSCHINKENMANTEL MIT FOCACCIA UND ZIEGENKÄSECREME

18.–

SUPPE

KÜRBISCREMESUPPE

MIT KIWI UND MOHN

14.50

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

MARRONI-PREISELBEER-BRATWURST

MIT BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND TRAUBENSENF

29.–

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

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

26.– / 39.–

MAISPOULARDENBRUST (F)

AN PORTWEINJUS MIT PAPPARDELLE, KÜRBIS-LAUCH-GEMÜSE UND FEDERKOHL

41.–

GEBRATENES REHENTRECOTE (CH, AT)

AN PORTWEINJUS MIT SPÄTZLI, ROTKABIS, ROSENKOHL, MARRONI, SAFRANBIRNE UND PREISELBEEREN

46.–

FISCH

SAUTIERTES SAIBLINGFILET (CH)

AN WEISSWEINRAHMSAUCE MIT POMMES RISSOLEES UND MARKTGEMÜSE

39.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH)

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

29.–

KARTOFFEL-PANCAKE VEGAN

MIT SAUTIERTEN PILZEN, AIOLI, ZWETSCHGEN-CHUTNEY UND FEDERKOHL

32.–

HERBSTLICHER GEMÜSETELLER

MIT SPÄTZLI, ROTKABIS, ROSENKOHL, KRÄUTERSEITLING, SAFRANBIRNE, MARRONI UND PREISELBEEREN

33.–

ACQUERELLO-RISOTTO

MIT BIRNEN, TALEGGIO UND SALBEI

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

POCHIERTE QUITTEN <small>VEGAN</small> MIT GRANATAPFELSAFT UND BLUTORANGENSORBET	14.–
MARRONI-TIRAMISU MIT PREISELBEERKOMPOTT	14.50
HAUSGEMACHTER SCHOGGIKUCHEN MIT DOPPELRAHM UND BEERENSAUCE MIT KUGEL HAUSGEMACHTE VANILLEGLACE	15.– +4.–
GLACE-KÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER NACH ANGEBOT	8.–
CAFE GOURMAND CAFE ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN	10.–