

ABEND KARTE

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

NÜSSLISALAT

MIT EI UND BROTCROÛTONS
MIT SPECK

14.50
16.–

BUNTER BLATTSALAT

AN HAUSDRESSING MIT SPROSSEN UND BROTCHIP

11.50

ZWIEBELSUPPE

MIT COMTE-BAGUETTE
VEGAN

14.50
13.–

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

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

26.– / 39.–

CONFIERTER TOPINAMBUR

AUF SCHWARZWURZELPÜREE, EINGELEGTE KUMQUATS MIT OLIVENSALZ

16.–

GERÄUCHERTER LACHS ^(CH)

MIT TOAST, BUTTER, HONIG-SENF-SAUCE, MEERRETTICHSCHAUM UND ROTEN ZWIEBELN

23.50

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.

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI (VEGAN MÖGLICH) AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM (AUCH GLUTENFREI ERHÄLTlich)	29.–
KÜRBIS AUS DEM OFEN VEGAN MIT BUCHWEIZEN UND ERDNUSSSAUCE	31.–
BAKED POTATO GEFÜLLT MIT RANDEN-RICOTTA AUF PETERLI-PESTO UND SAUTIERTEM CHINAKOHL	32.–
RICOTTA-RAVIOLI MIT PILZRAHMSAUCE UND GERÖSTETEN PIEMONTESEER HASELNÜSSEN	34.–

FISCH

CONFIERTER KABELJAU (NA) AN SAFRANSAUCE, MIT BLATTSPINAT, SCHWARZEN KNUSPRIGEN OLIVEN UND KRÄUTER-PILAW-REIS	39.–
--	------

FLEISCH

WINTERBRATWURST (CHILI) MIT BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND FENCHELSENF	29.–
MISTKRATZERLI BEILAGEN NACH WAHL: POMMES FRITES, NUDELN ODER GEMÜSE	38.–
RINDSHACKTÄTSCHLI MIT LARDO, «ALIGOT» (KARTOFFELPÜREE MIT KÄSE) UND GLASIERTE KARTOTTEN	39.–
ZÜRCHER GESCHNETZELTES (KALB) MIT BUTTERRÖSTI	43.–

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

MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN MIT MANDARINEN UND ZIMT-MANDEL-CRUMBLE	13.50
APFEL-BIRNEN-CRUMBLE MIT HAUSGEMACHTER TONKABOHNENGLACE	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.—