

# TAGESSPEZIALITÄTEN

## SUPPE

**TAGESSUPPE**

10.50

## HAUPTGANG

**RINDSHUFTSTEAK (CH) AUF HERBSTILCHEN BRATKARTOFFELN  
UND CAFE DE PARIS**

39.00

**STEINPILZ RAVIOLI MIT SALBEIBUTTER  
KÜRBIS WÜRFEL UND BELPER KNOLLE**

31.00

## DESSERT

**APFEL-BIRNEN STRUDEL  
MIT VANILLE SAUCE**

14.00

## WEINEMPFEHLUNG

**WEISS**

**AMEDEO**

9.-/63.00

**AZIENDA CAVALCHINO, CUSTOZA, DOC SUPERIORE 2021, 13.5% VOL.  
BETÖRENDE FRUCHTIGER BLEND AUS DEM VENETO.**

**ROT**

**FALCONE**

9.50 /66.00

**LA PRENDINA, MONZAMBANO, GARDA DOC 2018, 14.5% VOL.  
KRAFTVOLLER CABERNET MIT ETWAS MERLOT AUS NORDITALIEN. BIO.**

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.