

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.

ZUM APÉRO

MARINIERTE OLIVEN	5.—
NUSSMISCHUNG VIADUKT	5.—
SAISONALER HUMMUS MIT PITABROT	8.—

VORSPEISEN

SAISONALER BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING	9.50
HAUSGEMACHTES KIMCHI AUF YAMSWURZELPÜREE, CASHEW-PESTO UND BUNTER RETTICHSALAT	15.—
GRÜNER SPARGELSALAT MIT PARMESANSPÄNEN, SERRANOSCHINKEN AN PFEFFERVINAIGRETTE	18.—
BREMGARTER GERÄUCHERTE FORELLE FORELLE AUF KOHLRABI-APFELSALAT, DAZU BUTTERMILCH-ESPUMA UND OLIVENSALZ	22.—
RINDSTATAR VIADUKT (80 GR / 120 GR) (CH, BIO) AUF CARNE-CRUDA-ART, MIT PARMESAN, RUCOLA, GERÖSTETEM BROT UND BUTTER	26.—/ 39.—

SUPPE

WEISSE SPARGELCREMESUPPE MIT KRÄUTERÖL	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. BROT UND BACKWAREN STAMMEN AUS DER SCHWEIZ.

FISCH

SEETEUFEL (ISL)

AUF SAUTIERTEM FENCHEL, SAFRAN-FOND, DILL-PILAWREIS UND SERRANOSCHINKEN-CHIP

41.—

FLEISCH

BIER-ZWIEBELWURST VON DER METZGEREI REIF (CH, SCHWEIN)

MIT CHIPOTLE-SENF, GEBRATENEN FRÜHLINGSKARTOFFELN UND SALATBOUQUET

29.—

POULET-OBERSCHENKELSTEAK (CH)

MIT LYONER KARTOFFELN, SALSA ROJA UND SAUTIERTEN ERBSEN

39.—

FLANKSTEAK (RIND, CH)

MIT GREMOLATA, SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND SAUTIERTEN GRÜNEN SPARGELN

41.—

ZÜRI-GESCHNETZELTES (KALB)

MIT BUTTERRÖSTI

44.—

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM

29.—

GEGRILLTER MAIS VEGAN

AUF ERBSEN-GUACAMOLE, CHIPOTLE-MAYONNAISE UND KNUSPRIGEM TOFU

32.—

CHEDDAR-RÖSTI

MIT ZITRUS-CRÈME-FRAÎCHE, SAUTIERTEM KRAUTSTIEL UND SCHNITTLAUCH

33.—

RAVIOLI (PASTA MERCATO, TAGESANGEBOT)

MIT LEICHTER TALEGGIOSAUCE, SAUTIERTEN MORCHELN UND MANDELN

34.—

DESSERTS

RHABARBERKOMPOTT VEGAN

MIT JOGHURTCREME UND PEKANNUSS-CRUMBLE

13.50

CREMA CATALANA

MIT ROTEM BEERENKOMPOTT

13.50

ZARTBITTERES SCHOGGIMOUSSE

MIT SAUERKIRSCHKOMPOTT UND PISTAZIEN

15.–

GLACÉKÜBELI VON L'ARTISAN GLACIER

NACH ANGEBOT

6.–

CAFÉ GOURMAND

CAFÉ ODER ESPRESSO MIT KLEINEN SÜSSIGKEITEN

10.–

AFFOGATO AL CAFFÈ

KUGEL VANILLEGLACÉ MIT ESPRESSO

7.50