

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	8.50

VORSPEISEN

SAISONALER BUNTER BLATTSALAT MIT HAUSDRESSING	9.50
BURRATA MIT GEGRILTEM PFIRSICH, ZITRONENMELISSENPESTO UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN	18.–
LACHSTATAR AUF KISIR-SALAT, PETERLIMAYO UND YUFKA-CHIPS	21.–
ARTISCHOCKE «GROBS RIESEN» VEGAN MIT DIJON-VINAIGRETTE UND FLEUR DE SEL	16.50/ 28.–
FARBIGER RADIESLI-FAVABOHNENSALAT VEGAN MIT TOMATENMAYO, MANGO, AVOCADO UND ERDNÜSSEN	15.–
RINDSTATAR VIADUKT (80 GR / 120 GR) (CH, BIO) AUF CARNE-CRUDA-ART, MIT PARMESAN, RUCOLA, GERÖSTETEM BROT UND BUTTER	26.–/ 39.–

SUPPE

WASSERMELONE-TOMATEN-GAZPACHO VEGAN MIT CHILICROUTONS	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.

FISCH

PULPO-RAGOUT (OSTATLANTIK)
AUF FREGOLA SARDA

40.–

FLEISCH

SALSICCIA MIT FENCHELSAMEN (VON DER METZGEREI REIF)
DAZU BRÄTKARTOFFELN, BLATTSALAT UND BROMBEERENSENF

29.–

RINDSSPIESS AN JOGHURT-KRÄUTER-SAUCE
MIT TABOULÉSALAT UND PFEFFERMINZ-PAPRIKA-ÖL

39.–

ZÜRIBIETER LAMMHUFT
MIT CHIMICHURRI, SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND SAUTIERTEN BIMIS

41.–

ZÜRI-GESCHNETZELTES (KALB)
MIT BUTTERRÖSTI

44.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI
AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM

29.–

FENCHEL UND AUSTERNPILZE «PIBIL»-STYLE **VEGAN**
AUF GERÖSTETER ZWIEBELCREME, KNUSPRIGEM MAIS UND KRÄUTERN

32.–

ZUCCHINI-PUFFER
AUF GETROCKNETER TOMATEN-FETA-CREME UND KRÄUTERSALAT

33.–

RAVIOLI (PASTA MERCATO, TAGESANGEBOT)

34.–

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.

DESSERTS

KOKOS-TARTE VEGAN MIT HIMBEERSORBET	13.50
ERDBEERSALAT MIT ZITRONENMELISSE UND HAUSGEMACHTER SAUERRAHMGLACE	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