

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 GEGRILLTEM PFIRSICH, ZITRONENMELISSENPESTO UND GERÖSTETEN PINIENKERNEN	18.—
LACHSTATAR AUF KISIR-SALAT, PETERLIMAYO UND YUFKA-CHIPS	21.—
ARTISCHOCKE «GROBS RIESEN»  MIT DIJON-VINAIGRETTE UND FLEUR DE SEL	16.50/ 28.—
FARBIGER RADIESLI-FAVABOHNENSALAT  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  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 BRATKARTOFFELN, BLATTSALAT UND BROMBEERENSENF

29.–

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

39.–

MAISPOULARDE AN PORTWEINJUS (FR)
MIT APRIKOSENCHUTNEY, ROTEM REIS UND SAUTIERTEN BOHNEN

39.–

ZÜRI-GESCHNETZELTES (KALB)
MIT BUTTERRÖSTI

44.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI
AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM

29.–

FENCHEL UND AUSTERNPILZE «PIBIL»-STYLE 
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.

Preise in CHF und inklusive MwSt.

DESSERTS

KOKOS-TARTE VEGAN MIT HIMBEERSORBET	13.50
APRIKOSENKOMPOTT MIT SAUERRAHMGLACE UND HONIGWABE	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