

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
CICORINO-CASTELFRANCO-SALAT AN AHORNSIRUP-ROSMARIN-VINAIGRETTE MIT BIRNEN, BAUMNÜSSEN UND JERSEY BLUE VON TRITTKÄSE	14.50
BÜNDNER ROHSCHINKEN MIT MARINIERTEN EIERSCHWÄMMLI UND SERVIETTENKNÖDEL	18.—
RINDSTATAR VIADUKT (80 GR / 120 GR) (CH, BIO) AUF CARNE-CRUDA-ART, MIT PARMESAN, RUCOLA, GERÖSTETEM BROT UND BUTTER	26.—/ 39.—
SAISONALES WURZELGEMÜSE «PIBIL» STYLE  AUF ZWIEBELCREME, GERÄUCHERTE MANDELN UND WILDKRÄUTERSALAT	15.—

SUPPE

KÜRBISCREME-SUPPE MIT KAFFIR-LIMETTENBLATT-ÖL	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

GEBRATENES LACHSFILET ^(CH)

AN KAPERN-ZITRONEN-VINAIGRETTE, BLUMENKOHL-PÜREE UND RISOLÉE-KARTOFFELN

39.–

FLEISCH

WILDBRATWURST

MIT BRATKARTOFFEN, NÜSSLISALAT UND PREISELBEERSENF

29.–

REHENTRECÔTE

AN PORTWEINJUS, MIT SPÄTZLI, ROTKABIS, ROSENKOHL, MARRONI, SAFRANBIRNE UND PREISELBEEREN

46.–

RINDSBRASATO ^(CH)

MIT SCHMORGEMÜSE, ROTER TESSINER POLENTA UND KRÄUTER-PANGRATTATO

39.–

ZÜRI-GESCHNETZELTES ^(KALB)

MIT BUTTERRÖSTI

44.–

VEGAN | VEGI

SPAGHETTINI

AN TOMATENSUGO MIT CHILI, MASCARPONE, PINIENKERNEN UND BASILIKUM

29.–

RAVIOLI ^(PASTA MERCATO, TAGESANGEBOT)

34.–

HERBSTTELLER

MIT SPÄTZLI, ROTKABIS, ROSENKOHL, MARRONI, SAFRANBIRNE UND PREISELBEEREN

34.–

SAUTIERTER KÜRBIS ^{VEGAN}

MIT WIRZ, GELBER «AJI-CREME» UND LEINSAENCHIP

32.–

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

TARTE TATIN

MIT GEBRANNTEN HASELNÜSSEN UND HAUSGEMACHER VANILLEGLACE

15.—

GEBACKENE QUITTE VEGAN

MIT YUZUSORBET UND NUSSKROKANT

14.50

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