

RESTAURANT
D | Z
DAMPFZENTRALE

MITTAGSMENU 11. September – 15. September 2017

MONTAG

Randensuppe mit Kokosmilch und Sesam

Spätzlipfanne mit Pilzragout

— oder —

Rindsjägersteak mit Kräuterbutter Bratkartoffeln
und Dörrbohnen

DIENSTAG

Blattsalat mit Kernen und hausgemachtem
Dressing

Spaghetti mit Basilikum-Pesto, gerösteten
Pinienkernen und Parmesan.

— oder —

Pouletgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit
Butternudeln und Marktgemüse

MITTWOCH

Quinoa Salat mit Lattich

Gemüse-Piccata auf Tomatenspaghetti mit
Basilikum

— oder —

Rindsragout mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse

DONNERSTAG

Mogharabieh Salat

Gebackene Auberginen auf Linsenbeet mit
Joghurtsauce

— oder —

Kalbsschulterbraten mit Rosmarinsauce,
Risotto und Romanesco

FREITAG

Spinatcremesuppe

Hausgemachte Gemüselasagne mit Pesto

— oder —

Pochiertes Schollenfilet mit Wildreis und Broccoli

SAMSTAG/SONNTAG

Samstag offen ab 14.00Uhr

Sonntag offen ab 12.00 Uhr

Menu 1 Vegi (mit Tagesdessert + Fr. 5.50)	18.50
Menu 2 Fleisch & Fisch (CH, sonst deklariert)(mit Tagesdessert + Fr. 5.50)	20.50

TÄGLICHES MITTAGSANGEBOT

Butter-Scotch-Kürbissuppe mit steirischem Kürbiskernöl.....	13.50
Nüsslisalat an französischer Sauce und Crôtons.....	12.50
mit Ei und Speck	+3.00
Hausgemachte Linguine mit frischen Eierschwämmen an Weissweinsauce....	18.50 / 24.50
Brasato di manzo (eingelegter Rindsschmorbraten CH)	35.50
Mit italienischem Rotwein, hausgemachten Teigwaren und Wurzelgemüse	
Flammkuchen mit geräuchertem Speck, Sauerrahmsauce, Schalotten und Schnittlauch	19.50
Flammkuchen mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Sauerrahmsauce und Aceto Balsamico.....	19.50
mit Bresaola.....	+5.50
Tatar aus Schweizer Rindfleisch (70/130 g)	20.50 / 31.50
Toastbrot von der Bäckerei Bohnenblust und Butter	2cl Schnaps nach Wahl.....+4.50
Antipasti-Teller	25.50
Mit Walliser Trockenfleisch, Auberginen, Zucchini, Tomaten, Peperoni, Artischocken, Oliven und Käse aus der Region	