

# SPRITZWERK

## DINNER TABLE MENU

Geniesse unser zusammengestelltes Menü von unserem Restaurant Spritzwerk und unseren Foodtrucks  
Gate80 und BabaBaos.

### VORSPEISE / 1. GANG

	PREIS PRO TISCH - bis zu 4 Personen p/Tisch	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
<b>SALAT</b>					
<b>KABISSALAT (mit Soja)</b> Weisskabis, Rotkabis, Karotten, Apfel, Zwiebeln, asiatische Salautsauce	6	x	x	Vegan	
<b>GURKENSALAT (mit Soja)</b> Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, asiatische Salatsauce	6	x	x	Vegan	
<b>GATE 80 SALAD NICECOISE</b> Grüne Blätter, grüne Bohnen, Sardellen, weichgekochtes Ei, eingelegte rote Zwiebeln, Dressing aus sonnengetrockneten Tomaten	14	x	x		
<b>HERB SALAD</b> Feldsalat, Gurken, frische Kräuter, Frühlingszwiebeln, Samenmischung, Sumach und Zitronendressing	14	x	x	Vegan	
<b>ZITRUS-SALAT</b> Rosa Grapefruit, Orange, Datteln, Pistazien, Kürbiskerne, Limettendressing	14	x	x	Vegan	
<b>BOLANI</b> Afghanisch gefülltes Fladenbrot mit grünem Chutney	12		x	Vegan	
<b>GYOZA 8Stk.</b>					
<b>MIT PILZEN</b> Shitakepilze, Austernpilze, Spinat, Federkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer	8	Auf Anfrage	x	Vegan	
<b>MIT RINDFLEISCH</b> Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch& Ingwer	8	Auf Anfrage	x		

	<b>PREIS PRO TISCH - bis zu 4 Personen p/Tisch</b>	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
<b>HUMMUS</b> Hausgemachter Hummus, knusprige Kichererbsen, gepflückte rote Zwiebeln, Kräuterbouquet	12	X	x	Vegan	
<b>HUMMUS &amp; MERGUEZ MEAT BALLS</b> Hausgemachter Hummus, knusprige Kichererbsen, gepflückte rote Zwiebeln, Kräuterbouquet und Merguez-Fleischbällchen	15	X	x		
<b>GRILLED OCTOPUS (ESP/POR)</b> Oktopus serviert mit gegrillten Kartoffeln, Olivenöl und Paprika	15	x	x		

## 2. Gang / Hauptspeise

	PREIS PRO TELLER	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
<b>PIRI PIRI CHICKEN (ETWAS SCHARF)</b>	20		x	x		
<b>POULET NACH BALINESISCHER ART</b> Aromatisches Kokosnussmilch-Curry, geröstete Chilisaucе, serviert mit Reis	24	x	x	x	Auf Anfrage	
<b>CHICKEN TAJINE</b> Duftender marokkanischer Hühnereintopf, mit Couscous	24	x	x	x	Auf Anfrage	
<b>LAMMSPIESSE</b> Hausgebeiztes Lammfleisch, Labneh, eingelegte rote Zwiebeln, Minze, hausgemachtes Fladenbrot	21					
<b>RINDERRAGU UND POLENTA</b>	25	x	x			
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> Französischer Rinderschmorbraten in Rotwein geschmort, serviert mit Kartoffelpüree	25	x	x			
<b>LU ROU FAN</b> Geschmorter Schweinebauch nach taiwanesischer Art, weichgekochtes Ei, Stängelbrokkoli, Kurzkornreis	22	x				

	PREIS PRO TELLER	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
<b>RISOTTO</b>						
<b>RISOTTO MIT POULET</b>	21	-	x			
<b>VEGETARISCHES RISOTTO</b>	20	-	x		Vegan auf Anfrage	
<b>BAOS</b>	Pro Bao					
<b>PORK BELLY</b> eingelegter Rotkabis, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, Mango Chutney	9	x	x			
<b>BEEF</b> Zitronengras, Kabis mit Apfel, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, homemade Mayonnaise	9	x	Auf Anfrage			
<b>MUSHROOM</b> Austernpilze, Mungobohnen, Karotten- Sellerie Salat, Erdnüsse, koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, homemade Mayonnaise	9	x	x		Vegan	
<b>JACKFRUIT</b> eingelegter Rotkabis, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, Mango Chutney	9	x	x		Vegan	
<b>BOWLS</b>						
<b>RINDFLEISCH BOWL</b> Gemüsebouillon, Reis, Pak Choi, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sojasauce	15	Auf Anfrage	x			
<b>MUSHROOM BOWL</b> Austernpilze, Enokipilze, Mungobohnen, Reis, Pak Choi, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sojasauce	15	Auf Anfrage	x		Vegan	

	PREIS PRO TELLER	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	
<b>PINSA</b>						
MIT AUBERGINE, TOMATEN & BASILIKUM	21				Vegan auf Anfrage	
MIT SPECK, LAUCH & OLIVEN	23					
Verschiedene Variationen möglich						
<b>BURGER</b>						
<b>JAMAICAN BURGER</b> Rindfleischpatty, gegrillte Zwiebel, englischer Cheddar, Scotch Bonnet, Salat und Jerk BBQ Sauce	20					
<b>PERUVIAN BURGER</b> Mariniertes gegrilltes Hähnchen, Aji-Amarillo-Sauce, Süßkartoffel, eingelegte rote Zwiebel, Korianderblätter	20					
<b>THAI BURGER</b> Kokosnussmilchbrötchen, gegrillte Austernpilze, Tom Yum Mayo, Thai-Basilikum, Koriander, eingelegte rote Zwiebeln	18				Vegan	
<b>INDIAN BURGER</b> Lammfleischpatty, gegrillte Zwiebel, Tomatenrelish, Korianderblätter, scharfe Mangosauce, Tamarindenketchup	20					

**FLEISCH HERKUNFT: SCHWEIZ**

<b>BEILAGEN</b>	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH
<b>BATATAS A MURRO</b> <b>Kartoffelpuffer nach portugiesischer Art</b>  EINFACH: OLIVENÖL & SALZ  GERÄUCHERTER PAPRIKA & AIOLI  ROSMARINSALZ & AIOLI MIT SCHWARZER KNOBLAUCHMAYO	6  8  8	x	x	Vegan auf Anfrage
<b>GEGRILLTE ZUCCHINI &amp; MANCHEGO</b> Thymian, Zitrone, Olivenöl	8	x		X
<b>GEBRATENES SAISONALGEMÜSE</b>	8	x	x	Vegan
<b>GERÖSTETE KAROTTEN &amp; SALSA VERDE</b>	8	x		Vegan
<b>GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL</b> Joghurt, Orangenrelish	8	x	x	X
<b>SÜSSKARTOFFELPÜREE</b>	8	x		X
<b>ZITRUS-SALAT</b> Rosa Grapefruit, Orange, Datteln, Pistazien, Kürbiskerne, Limettendressing	8	x	X	Vegan

<b>DESSERT</b>	<b>PREIS PRO TELLER</b>	<b>FLAVOURS</b>	<b>GLUTENFREI</b>	<b>LAKTOSEFREI</b>
<b>CHEESECAKE</b> New York style	8 12 12 12	Simpel  Pina colada Biscoff Saisonale Früchte	Auf Anfrage	
<b>SCHOKOLADENKUCHEN</b> Schokoladenkuchen, Kakaonibs, Dulcey Ganache	12	-		
<b>TROPICAL DREAM</b> Kokosnussmousse, gewürzter Kokosnusskuchen, Rumkaramell, Ananas, Limette	12	-		
<b>BROWNIE</b> Mit Nüssen	12	Mit crème anglaise		
<b>TIRAMISU</b>	9 12 12	Klassisch  Biscoff Schokolade & Karamell		
<b>BANOFFEE PIE</b> Britisches Dessert aus Bananen, Sahne und einer dicken Karamellsauce	12	-	Auf Anfrage	
<b>BAKLAVA TART</b> Walnusskruste, Honigpuddingtorte, Pistaziencreme, Orangensirup, knuspriger Phyllo	12	-		
<b>ALMOND MIMOSA</b> Mandelkuchen, Orangenmousse, frische Grapefruit und Mandarine, leichter Orangen- und Proseccosirup	12	-		