

SPRITZWERK

TAVOLATA MENU

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

1. GANG / VORSPEISE

	PREIS PRO TISCH - bis zu 4 Personen p/Tisch	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
GUACAMOLE MIT TORTILLA CHIPS Avocado, Zwiebeln, Zitrone, Tomaten & Koriander	10.50	x	x	Vegan	
PINSA (in 8 Stk. geteilt)					
MIT AUBERGINE, TOMATEN & BASILIKUM	21			Vegan auf Anfrage	
MIT SPECK, LAUCH & OLIVEN	23				
Verschiedene Variationen möglich					
BOLANI Afghanisches gefülltes Fladenbrot mit grünem Chutney	12		x	Vegan	
GATE 80 SALAD NICECOISE Grüne Blätter, grüne Bohnen, Sardellen, weichgekochtes Ei, eingelegte rote Zwiebeln, Dressing aus sonnengetrockneten Tomaten	20	x	x		
HERB SALAD Feldsalat, Gurken, frische Kräuter, Frühlingszwiebeln, Samenmischung, Sumach und Zitronendressing	20	x	x	Vegan	
HUMMUS Hausgemachter Hummus, knusprige Kichererbsen, gepflückte rote Zwiebeln, Kräuterbouquet	22	X *	x	Vegan	
HUMMUS & MERGUEZ MEAT BALLS Hausgemachter Hummus, knusprige Kichererbsen, gepflückte rote Zwiebeln, Kräuterbouquet und Merguez-Fleischbällchen	25	X*	x		

	PREIS PRO TISCH - bis zu 4 Personen p/Tisch	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
GRILLED OCTOPUS (ESP/POR) Oktopus, serviert mit gegrillten Kartoffeln, Olivenöl und Paprika	30	x	x		
KÄSETELLER Sortiment von Käsesorten. Serviert mit Crackern, Obst und Marmelade	40	X*		x	
CHARCUTERIETELLER Auswahl an Fleischsorten. Serviert mit Essiggurken und Crackern	45	X*	x		
CRUDITE TELLER Gemüse der Saison. Serviert mit Hummus	38	X*	x	Vegan	
GEMISCHTER TELLER Sortiment von Käse, Wurstwaren und Gemüse. Serviert mit Crackern	45	X*			

*** GLUTENFREI AUSSER BROT/KRÄCKER, GLUTENFREIES BROT/KRÄCKER NUR AUF ANFRAGE**

2. GANG/ HAUPTSPESIE

	PREIS PRO teller – bis zu 4 Personen p/teller	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
POULET GERICHTE						
PIRI PIRI CHICKEN (ETWAS SCHARF)	35		x	x		
GANZES GEBRATENES POULET	35		x	x		
POULET NACH BALINESISCHER ART Aromatisches Kokosnussmilch-Curry, geröstete Chilisauce, serviert mit Reis	38	x	x	x	Auf Anfrage	
CHICKEN TAJINE Duftender marokkanischer Hühnereintopf, serviert mit Couscous	38	x	x	x	Auf Anfrage	
RISOTTO						
RISOTTO MIT POULET	35	-	x			
VEGETARISCHES RISOTTO	30	-	x		Vegan Auf Anfrage	
LAMM GERICHTE						
LAMM SPIESSE Hausgebeiztes Lammfleisch, Labneh, eingelegte rote Zwiebeln, Minze, hausgemachtes Fladenbrot	38					
LAMMFLEISCH NACH NAHÖSTLICHER ART Gefüllte Lammschulter mit geröstetem Vollkorn, Gewürzen und Spinat, serviert mit gebratenem Gemüse der Saison	48	x	x	x		

	PREIS PRO teller – bis zu 4 Personen p/teller	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
RINDERRAGU UND POLENTA	42	x	x			
BŒUF BOURGUIGNON Französischer Rinderschmorbraten in Rotwein geschmort, serviert mit Kartoffelpüree	42	x	x			
BAOS						
PORK BELLY eingelegter Rotkabis, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, Mango Chutney	9	x	x			
BEEF Zitronengras, Kabis mit Apfel, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln frittierter Quinoa, homemade Mayonnaise	9	x	Auf Anfrage			
MUSHROOM Austernpilze, Mungobohnen, Karotten- Sellerie Salat, Erdnüsse, koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, homemade Mayonnaise	9	x	x	Vegan		
JACKFRUIT eingelegter Rotkabis, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, Mango Chutney	9	x	x	Vegan		

FLEISCH HERKUNFT: SCHWEIZ

BEILAGE	PREIS PRO Teller - 2/3 Personen p/Teller	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
BATATAS A MURRO Kartoffelpuffer nach portugiesischer Art		x	x	Vegan Auf Anfrage	
EINFACH: OLIVENÖL & SALZ	9				
GERÄUCHERTER PAPRIKA & AIOLI	10				
ROSMARINSALZ & AIOLI MIT SCHWARZER KNOBLAUCHMAYO					
GEGRILLTE ZUCCHINI & MANCHEGO	10	x			
Thymian, Zitrone, Olivenöl					
GEBRATENES SAISONALGEMÜSE	9	x	x	Vegan	
GERÖSTETE KAROTTEN & SALSA VERDE	9	x		Vegan	
GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL	10	x	x		
Joghurt, Orangenrelish					
SÜSSKARTOFFELPÜREE	9	x			
ZITRUS-SALAT	10	x	x	Vegan	
Rosa Grapefruit, Orange, Datteln, Pistazien, Kürbiskerne, Limettendressing					

DESSERT	PREIS PRO TELLER	FLAVOURS	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	ANZAHL
CHEESECAKE New York style	8 12 12 12	Simpel Pina colada Biscoff Saisonale Früchte	Auf Anfrage		
SCHOKOLADENKUCHEN Schokoladenkuchen, Kakaonibs, Dulcey Ganache	12	-			
TROPICAL DREAM Kokosnussmousse, gewürzter Kokosnusskuchen, Rumkaramell, Ananas, Limette	12	-			
BROWNIE Mit Nüssen	12	Mit crème anglaise			
BROWNIE VEGAN (30-40 STK)	60		x	x	
TIRAMISU	9 12 12	Klassisch Biscoff Schokolade & Karamell			
BANOFFEE PIE Britisches Dessert aus Bananen, Sahne und einer dicken Karamellsauce	12	-	Auf Anfrage		
BAKLAVA TART Walnusskruste, Honigpuddingtorte, Pistaziencreme, Orangensirup, knuspriger Phyllo	12	-			
ALMOND MIMOSA Mandelkuchen, Orangenmousse, frische Grapefruit und Mandarine, leichter Orangen- und Proseccosirup	12	-			

SORBETS ALS VEGANE UND GLUTEN FREE OPTION ODER ANDERE VEGANE DESSERTS AUF ANFRAGE