

# 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
<b>GUACAMOLE MIT TORTILLA CHIPS</b> Avocado, Zwiebeln, Zitrone, Tomaten & Koriander	10.50	x	x	Vegan	
<b>PINSA</b> (in 8 Stk. geteilt)					
MIT AUBERGINE, TOMATEN & BASILIKUM	21			Vegan auf Anfrage	
MIT SPECK, LAUCH & OLIVEN	23				
Verschiedene Variationen möglich					
<b>BOLANI</b> Afghanisches gefülltes Fladenbrot mit grünem Chutney	12		x	Vegan	
<b>GATE 80 SALAD NICECOISE</b> Grüne Blätter, grüne Bohnen, Sardellen, weichgekochtes Ei, eingelegte rote Zwiebeln, Dressing aus sonnengetrockneten Tomaten	30	x	x		
<b>HERB SALAD</b> Feldsalat, Gurken, frische Kräuter, Frühlingszwiebeln, Samenmischung, Sumach und Zitronendressing	30	x	x	Vegan	
<b>HUMMUS</b> Hausgemachter Hummus mit Brot	22	X *	x	Vegan	

	<b>PREIS PRO TISCH</b> - bis zu 4 Personen p/Tisch	<b>GLUTENFREI</b>	<b>LAKTOSEFREI</b>	<b>VEGETARISCH</b>	<b>ANZAHL</b>
<b>KÄSETELLER</b> Sortiment von Käsesorten. Serviert mit Crackern, Obst und Marmelade	40	X*		x	
<b>CHARCUTERIETELLER</b> Auswahl an Fleischsorten. Serviert mit Essiggurken und Crackern	45	X*	x		
<b>CRUDITE TELLER</b> Gemüse der Saison. Serviert mit Hummus	38	X*	x	Vegan	
<b>GEMISCHTER TELLER</b> 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
<b>POULET GERICHTE</b>						
<b>PIRI PIRI CHICKEN (ETWAS SCHARF)</b>	40		x	x		
<b>GANZES GEBRATENES POULET</b>	40		x	x		
<b>POULET NACH BALINESISCHER ART</b> Aromatisches Kokosnussmilch-Curry, geröstete Chilisauce, serviert mit Reis	60	x	x	x	Auf Anfrage	
<b>RISOTTO</b>						
<b>RISOTTO MIT POULET</b>	60	-	x			
<b>VEGETARISCHES RISOTTO</b>	50	-	x		Vegan Auf Anfrage	
<b>RINDERRAGU UND POLENTA</b>	60	x	x			
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> Französischer Rinderschmorbraten in Rotwein geschmort, serviert mit Kartoffelpüree	60	x	x			

<b>BAOS</b>	PRO BAO					
<b>PORK BELLY</b> geschmorter Schweinebauch (CH), homemade Kimchi, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, 5-Spice Sauce, karamellisiertes Zwiebel Relish, frittierter Quinoa	10					
<b>BEEF RENDANG (CH)</b> «eingelegte» Karotten & Gurken, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse, 5- Spice Sauce, Röstzwiebeln	10					
<b>MUSHROOM</b> Austernpilze, Mungobohnen, Karotten- Sellerie, Salat, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, homemade Mayonnaise	10					
<b>JACKFRUIT</b> eingelegter Rotkabis, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, Mango Chutney	10				Vegan	
<b>ENTE</b> Geschmortes Entenbein an Peking Sauce (CH), Spitzkohl angebraten, Frühlingszwiebeln, karamellierte Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse, 5- Spice Sauce, Röstzwiebeln	10					
<b>BROCCOLI</b> gebratener Spitzkabis, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse, Yuzu Dressing, 5- Spice Sauce	10				Vegan	

**FLEISCH HERKUNFT: SCHWEIZ**

**BEILAGE**

	PREIS PRO Teller - 2/3 Personen p/Teller	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
<b>BABYKARTOFFELN</b>		x	x		
OLIVENÖL & SAL	9			x	
PAPRIKAPULVER UND AIOLI	10			Auf Anfrage	
<b>GEGRILLTE ZUCCHINI &amp; MANCHEGO</b>	15	x			
Thymian, Zitrone, Olivenöl					
<b>GEBRATENES SAISONALGEMÜSE</b>	15	x	x	Vegan	
<b>GERÖSTETE KAROTTEN &amp; SALSA VERDE</b>	15	x		Vegan	
<b>GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL</b>	15	x	x		
<b>SÜSSKARTOFFELPÜREE</b>	15	x			

<b>DESSERT</b>	<b>PREIS PRO TELLER</b>	<b>FLAVOURS</b>	<b>GLUTENFREI</b>	<b>LAKTOSEFREI</b>	<b>ANZAHL</b>
<b>CHEESECAKE</b> New York style	8 12 12 12	Simpel  Pina colada Biscoff Saisonale Früchte	Auf Anfrage		
<b>BROWNIE</b> Mit Nüssen	12	Mit crème anglaise			
<b>BROWNIE VEGAN</b>	5		x	x	
<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>ALMOND MIMOSA</b> Mandelkuchen, Orangenmousse, frische Grapefruit und Mandarine, leichter Orangen- und Proseccosirup	12	-			

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