

SPRITZWERK

DINNER TABLE MENU

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

VORSPEISE / 1. GANG

	PREIS PRO TELLER	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
SALAT					
KABISSALAT (mit Soja) Weisskabis, Rotkabis, Karotten, Apfel, Zwiebeln, asiatische Salautsauce	6	x	x	Vegan	
GURKENSALAT (mit Soja) Gurken, Zwiebeln, Knoblauch, asiatische Salatsauce	6	x	x	Vegan	
GATE 80 SALAD NICECOISE Grüne Blätter, grüne Bohnen, Sardellen, weichgekochtes Ei, eingelegte rote Zwiebeln, Dressing aus sonnengetrockneten Tomaten	14	x	x		
HERB SALAD Feldsalat, Gurken, frische Kräuter, Frühlingszwiebeln, Samenmischung, Sumach und Zitronendressing	14	x	x	Vegan	
BOLANI Afghanisch gefülltes Fladenbrot mit grünem Chutney	12		x	Vegan	
GYOZA 4Stk.					
MIT PILZEN Shitakepilze, Austernpilze, Spinat, Federkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer	12	Auf Anfrage	x	Vegan	
MIT RINDFLEISCH Rindfleisch, Frühlingszwiebeln, Knoblauch& Ingwer	12	Auf Anfrage	x		

	PREIS PRO TELLER	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
HUMMUS Hausgemachter Hummus mit Brot	12	X	x	Vegan	
GRILLED OCTOPUS (ESP/POR) Oktopus serviert mit gegrillten Kartoffeln, Olivenöl und Paprika	15	x	x		

2. Gang / Hauptspeise

	PREIS PRO TELLER	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
PIRI PIRI CHICKEN (ETWAS SCHARF)	20		x	x		
POULET NACH BALINESISCHER ART Aromatisches Kokosnussmilch-Curry, geröstete Chilisauce, serviert mit Reis	24	x	x	x	Auf Anfrage	
RINDERRAGU UND POLENTA	25	x	x			
BŒUF BOURGUIGNON Französischer Rinderschmorbraten in Rotwein geschmort, serviert mit Kartoffelpüree	25	x	x			
RISOTTO						
RISOTTO MIT POULET	21	-	x			
VEGETARISCHES RISOTTO (saisonal)	20	-	x		Vegan auf Anfrage	

	PREIS PRO TELLER	INKL. BEILAGE	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH	ANZAHL
BAOS	Pro Bao					
PORK BELLY geschmorter Schweinebauch (CH), homemade Kimchi, Frühlingszwiebeln, Erdnüsse, 5- Spice Sauce, karamellisiertes Zwiebel Relish, frittierter Quinoa	10					
BEEF RENDANG (CH) «eingelegte» Karotten & Gurken, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse, 5- Spice Sauce, Röstzwiebeln	10					
MUSHROOM Austernpilze, Mungobohnen, Karotten- Sellerie, Salat, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, homemade Mayonnaise	10					
JACKFRUIT eingelegter Rotkabis, Erdnüsse, Koriander, Frühlingszwiebeln, frittierter Quinoa, Mango Chutney	10				Vegan	
ENTE Geschmortes Entenbein an Peking Sauce (CH), Spitzkohl angebraten, Frühlingszwiebeln, karamellierte Zwiebeln, Koriander, Erdnüsse, 5- Spice Sauce, Röstzwiebeln	10					
BROCCOLI gebratener Spitzkabis, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse, Yuzu Dressing, 5- Spice Sauce	10				Vegan	
PINSA						
MIT AUBERGINE, TOMATEN & BASILIKUM	20		Auf Anfrage		Vegan auf Anfrage	
MIT SPECK, LAUCH & OLIVEN	20					
Verschiedene Variationen möglich						

FLEISCH HERKUNFT: SCHWEIZ

BEILAGEN

	PREIS PRO TELLER	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI	VEGETARISCH
BABYKARTOFFELN OLIVENÖL & SALZ	6	x	x	Vegan
PAPRIKAPULBER MIT AIOLI	8	x	x	Vegan auf Anfrage
GEGRILLTE ZUCCHINI & MANCHEGO Thymian, Zitrone, Olivenöl	8	x		X
GEBRATENES SAISONALGEMÜSE	8	x	x	Vegan
GERÖSTETE KAROTTEN & SALSA VERDE	8	x		Vegan
GERÖSTETE SÜSSKARTOFFEL	8	x	x	X
SÜSSKARTOFFELPÜREE	8	x		X

DESSERT

	PREIS PRO TELLER	FLAVOURS	GLUTENFREI	LAKTOSEFREI
CHEESECAKE New York style	8 12 12 12	Simpel Pina colada Biscoff Saisonale Früchte	Auf Anfrage	
BROWNIE Mit Nüssen	12	Mit crème anglaise		
TIRAMISU	9 12 12	Klassisch Biscoff Schokolade & Karamell		
BANOFFEE PIE Britisches Dessert aus Bananen, Sahne und einer dicken Karamellsauce	12	-	Auf Anfrage	
ALMOND MIMOSA Mandelkuchen, Orangenmousse, frische Grapefruit und Mandarine, leichter Orangen- und Proseccosirup	12	-		