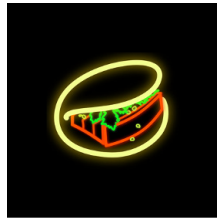


SPRITZWERK

Istvan, unser «Hauskoch» im Restaurant Spritzwerk hat in Ungarn seine Koch- und Serviceausbildung gemacht und ist seit 1987 in verschiedenen Betrieben in der Schweiz als Koch tätig. Trotz seiner Nationalität hat er sich mit seinen beliebten Pinsen das Ziel gesetzt ein italienisches Flair in unser Restaurant zu bringen. Hauptsächlich um die Vielfalt zu vergrössern und für jeden Geschmack etwas anbieten zu können.



Baba Baos

Baba Baos steht für dope as f*ck Bao Buns. Inspiriert aus der taiwanesischen Küche wurde diese asiatische Köstlichkeit, durch Raffael Hüppi, mit viel Kreativität und Liebe fürs Detail auf ein neues Level gebracht – Baba Style eben. Bei uns steht die Gaumenfreude an erster Stelle, daher bieten wir neben unseren Baos, zusätzlich frisch zubereitete Gyozas und Salate an.

Wenn du dir etwas Gutes gönnen willst, bist du bei uns an der richtigen Adresse!

TWIST BURGER

Jetzt Achtung!

Twist Burger kann zu schwerer Abhängigkeit führen. Hört besser hier auf zu lesen, wenn ihr keine saftigen Burger mögt.


Das Konzept von Twist Burger geht auf die Idee von Cecilia Braguglia zurück, die einen Burger kreieren wollte, der von allen geliebt wird (ja, vor allem von Fleischessern!) und gleichzeitig die gesundheitlichen und ökologischen Vorteile eines pflanzlichen Burgers bietet.

TWIST Burger ist nicht der übliche, langweilige, pflanzliche Burgerladen von nebenan. Es ist eine lebendige Erfahrung, die Menschen dazu bringt, ihre Einstellung zu Geschmack und Saftigkeit von Fleisch zu überdenken.

SPRITZWERK

Guacamole mit Tortillachips 	10.50 CHF
Avocado, Zwiebeln, Zitronen, Tomaten & Koriander	
Pinsa	
mit Auberginen, Tomaten & Basilikum 	21.00 CHF
mit Speck, Lauch & Oliven	23.00 CHF
mit Mortadella & Burrata	22.00 CHF
<i>Die Pinsas können auf Anfrage auch vegan und/oder glutenfrei zubereitet werden.</i>	
Blattsalat mit Feta 	14.50 CHF
Oliven, Cherry Tomaten, Pinsa Brot an Balsamico Dressing	
Tomatensalat mit Mozzarella di Bufala 	12.50 CHF
Balsamico Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer & Basilikum	
Wochenpasta	14.50 CHF
Mit Parmesan & Basilikum (Das Servicepersonal gibt dir gerne Auskunft)	
Geschmorte Rindsbacke	25.50 CHF
Kräftige Rotweinsauce mit der Tagesbeilage (auch hier gibt dir das Servicepersonal gerne Auskunft)	

 =Vegetarisch

 =Vegan


 =Glutenfrei


Baba Baos



Beef Rendang Bao Beef (CH) Rendang (Indonesisches Curry), Spicy Mango Salat 5-Spice Sauce, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüsse & Röstzwiebeln	12.00 CHF
Porkbelly Bao Porkbelly (CH), Rettich Salat, hausgemachte Mayonnaise (mit Miso) 5-Spice Sauce, Frühlingszwiebeln, Koriander & Erdnüsse	12.00 CHF
Lamm Bao Lammkeule (CH), Karotten / Sellerie Salat, 5-Spice Sauce Frühlingszwiebeln, Koriander & Erdnüsse	13.00 CHF
Pilz Bao  Austernpilze, Karotten- / Sellerie Salat, hausgemachte Mayonnaise (mit Miso), Frühlingszwiebeln, Koriander, 5-Spice Sauce & Erdnüsse	10.00 CHF
Blumenkohl Bao  Ofengerösteter Blumenkohl, Sellerie Salat, Frühlingszwiebeln Koriander, 5-Spice Sauce & Erdnüsse	10.00 CHF
Kürbis Bao  Butternusskürbis, eingelegter Apfel, hausgemachte Mayonnaise (mit Miso), 5-Spice Sauce, Koriander, Frühlingszwiebeln & Erdnüsse	11.00 CHF
Chicken Drumsticks (4. Stk.) Chicken (CH), Austernsauce, Sesamöl, Knoblauch, Soya wird mit hausgemachter Mayonnaise (mit Miso) serviert.	13.00 CHF
Blumenkohl Nuggets wird mit hausgemachter Mayonnaise (mit Miso) serviert.	10.00 CHF
Papaya Salat Fischsauce, Shrimps & Erdnüsse	12.00 CHF
Rettich Salat  Yuzu Dressing & Sesam Samen	9.00 CHF

 =Vegetarisch

 =Vegan

 =Glutenfrei

TWIST BURGER

Vorspeisen

Aubergine Krokette

twist Ketchup, vmayo, Senf, BBQ, spicy & avomayo

klein: 4.90 CHF

gross 7.90 CHF

Kartoffeln Krokette

twist Ketchup, vmayo, Senf, BBQ, spicy, avomayo

klein: 4.90 CHF

gross: 7.90 CHF

Burger

Double Cheese'us

Double beyond patty, vcheese, grillierte Zwiebeln, Cornichons
twist Sauce & Ketchup

14.90 CHF

Cheese'us

Beyond patty, vcheese, grillierte Zwiebeln, Cornichons
twist Sauce & Ketchup

12.90 CHF

Binz

Beyond patty, vcheese, Rösti, Rotkohl, twist Sauce
& vmayo

single 12.90 CHF

double: 14.90 CHF

Smokey

Beyond patty, vcheese, Tomaten, Eisbergsalat
grillierte Zwiebeln & BBQ sauce

single 12.90 CHF

double: 14.90 CHF

Avomaniac

Beyond patty, Avocado, Tomaten, grillierte Zwiebeln
avomayo & vmayo

single: 12.90 CHF

double: 14.90 CHF

Original

Beyond patty, grillierte Zwiebeln, Cornichons, Senf
& Ketchup

single: 12.90 CHF

double: 14.90 CHF

Kebab

Planted kebab, Eisbergsalat, Tomaten, Zwiebeln, vmayo
& vyogurt Sauce

14.90 CHF

EXTRA: Glutenfreies Burger Bun: +1.00 CHF // vcheese: +1.50 CHF //
Avocado: +2.00 CHF // Andere Extras: +1.00 CHF // Extra Sauce: +1.00 CHF

TWIST BURGER

Sides

Potato Wedges twist Ketchup / vmayo / Senf / BBQ / spicy / avomayo	4.90 CHF
Twist Wedges vcheese, grillierte Zwiebeln & twist Sauce	8.90 CHF
Twist Salad Salat, Sonnenblumenkerne, getrocknete Beeren an französischem Dressing	5.90 CHF

Desserts

Sweet Twist Mit Schokoladencreme	4.90 CHF
Sweet Twist mit Haselnuss	5.90 CHF



Im Jahr 1992 entwickelten wir das Rezept unseres ersten Bieres: das «Amboss Amber». Die Nachfrage nach unserem Zaubertrank stieg langsam, aber stetig und so bauten wir bald unsere erste eigene Kleinbrauerei im Wipkinger Viadukt im Zürcher Kreis 5. Unsere Herkunft spiegelt sich bis heute in unserem Firmenlogo wider.

«Das Bier verkauften wir in dieser Zeit ausschliesslich in 20 Liter Fässern für den Offenausschank in Restaurants. Wir haben jeden Liter Bier selbst gebraut, abgefüllt und schweisstreibend, selbst im Jahrhundertsommer 2003, in die Restaurants geliefert», erinnert sich Thomas, der Gründer von Amboss Bier.

Um der weiter steigenden Nachfrage gerecht zu werden und nicht sofort die enormen Investitionen einer grösseren Brauerei stemmen zu müssen, hielten wir bald Ausschau nach einer Brauerei, welche unseren Qualitätsanforderungen entsprach und unsere Rezepte authentisch nachbrauen konnte. In der 140 Jahre alten Brauerei Baar fanden wir dann schnell einen zuverlässigen Partner. Dort wird bis heute Amboss Bier nach unseren Rezepturen gebraut und abgefüllt. Heute gehören wir zu den mittelgrossen Kontraktbauern in der Schweiz. Die Belegschaft ist in der Zwischenzeit auf acht Personen angewachsen. Die Zukunft ist offen. Wir streben danach, kontinuierlich und nachhaltig weiter zu wachsen und sehen je länger je mehr den Bedarf einer eigenen Brauerei.

Amboss Bier steht für Qualität im Biermarkt. Wir sind kein «Billig Allerweltsbier» sondern ein klar hochwertiges und geschmacklich einzigartiges Qualitätsbier. Wir stehen für unkomplizierte und vertrauensvolle Zusammenarbeit und das originale Erlebnis für den Endkunden. Amboss ist nicht nur ein Bier, sondern steht für ein Lebensgefühl.



CAFÉ NOIR – Dein Gourmet Kaffee Café Noir verkörpert Pioniergeist und die dauernde Suche nach handgemachter Qualität. Bis heute ist die Idee hinter dem Kaffee: Ein Handwerk verstehen und perfektionieren. Einem Naturprodukt mit Leidenschaft sein ganzes Potential entlocken und damit möglichst vielen Menschen wirklichen Genuss schenken. «Wir haben diverse weitere Sorten im Sortiment. Gerne beraten wir dich, um dein gewünschtes Produkt zu finden!»