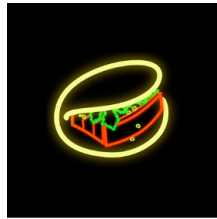


SPRITZWERK

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, Zitrone, Tomaten & Koriander	
Blattsalat mit Feta 	14.50 CHF
Oliven, Cherrytomaten an Balsamico Dressing Serviirt mit Pinsabrot	
Tomatensalat mit Mozzarella di Buffala 	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)	
Pinsa Romana	
<i>Die Pinse können auf Anfrage auch vegan und/oder glutenfrei zubereitet werden.</i>	
Pinsa Margherita 	20.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella & Oregano	
Pinsa Peperoni 	21.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zucchini & Oregano	
Pinsa Aubergine 	21.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Cherrytomaten & Oregano	
Pinsa Salami	23.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, schwarze Oliven & Oregano	
Pinsa Mortadella	23.00 CHF
Tomatensauce, Mozzarella, Mortadella & Oregano	
Pinsa-Flammkuchen	23.00 CHF
Crème fraîche, Zwiebeln & Speck	

Baba Baos



Rind Bao	12.00 CHF
Beef (CH) nach Galbi-Style mariniert und 16 Stunden geschmort Kimchi, Frühlingszwiebeln, Koriander, homemade Mayo & Rice Crisps	
Porkbelly Bao	12.00 CHF
Schweinebauch (CH) 10 Stunden geschmort eingelegter Rettich & Karotten, homemade Mayo, 5-Spice Sauce Pork Chips, Frühlingszwiebeln, Koriander & Erdnüsse	
Fisch Bao	13.50 CHF
Gebratener Zander (Altbergfisch, CH) Fenchel an einer Zitronengras Vinaigrette, Weissweinsauce Rice Crisps & frischer Kerbel	
Pilz Bao 	10.00 CHF
Austernpilze, Karotten- & Selleriesalat, hausgemachte Mayo (mit Miso) Frühlingszwiebeln, Koriander, 5-Spice Sauce & Erdnüsse	
Aubergine Bao 	10.00 CHF
Aubergine-Tempura, eingelegter Rettich & Karotten, Miso Mayo 5-Spice Sauce, Frühlingszwiebeln, Koriander & Erdnüsse	
Brokkoli Bao 	11.00 CHF
Brokkoli Bimi gedämpft & angebraten, Yuzu Sauce, 5-Spice Sauce Karotten- & Selleriesalat, Frühlingszwiebeln, Koriander & Erdnüsse	
Chicken Drumsticks (4. Stk.)	13.00 CHF
Chicken (CH), Austernsauce, Sesamöl, Knoblauch & Soya wird mit hausgemachter Mayonnaise (mit Miso) serviert.	
Rettich Salat 	9.00 CHF
mit Sesam Dressing	
Dessert:	
Castelle Cake	9.00 CHF
mit Matcha- Buttercreme	
Glace von Gelatissimo	8.00 CHF
mit karamellisierten Bananen & Walnüssen Dulce de Leche und vegane Sahne	
extr. Kugel: 5.00 CHF	
Wahl aus: Fior di Latte & veganer Schokolade	



=Vegan

TWIST BURGER

«Alle Produkte von Twist Burger bauen auf pflanzlicher Basis auf, die beliebten Burgers sind eine lebendige Erfahrung, die noch jede und jeden dazu gebracht hat, ihre Einstellung zu Geschmack und Saftigkeit von Fleisch zu überdenken!»

- Cecilia Braguglia, Gründerin von Twist Burger

Vorspeisen

Savory Edamame 7.90 CHF
mit Sojasauce

Aubergine Krokette klein: 7.90 CHF
twist, Ketchup, vmayo, Senf, BBQ, spicy & avomayo gross 7.90 CHF

Frischer Hummus mit knusprigen Crostini 9.90 CHF
Kichererbsen-Hummus, Koriander, Paprika, Zitronensaft und Olivenöl

Burger-Menüs

Alle Burgers werden entweder mit Potato Wedges oder einem Salat serviert.

Chees'us 23.00 CHF
Twist Sauce, Cornichons, Beyond Patty, VCheese, gegrillte Zwiebeln
Salat & Ketchup

Binz 23.00 CHF
Vmayo, Beyond Patty, VCheese, Rösti, Rotkohl, Salat & Twist Sauce

Avomaniac 23.00 CHF
Vmayo, Tomate, Beyond Patty, Avocado, gegrillte Zwiebeln, Salat
& Avomayo

Original 22.00 CHF
Senf, Cornichons, Beyond Patty, gegrillte Zwiebeln, Salat & Ketchup

Smokey 23.00 CHF
BBQ-Sauce, Tomate, Beyond Patty, VCheese, gegrillte Zwiebeln
& Salat

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	6.50 CHF
Wahl aus: twist / Ketchup / vmayo / Senf / BBQ / spicy / avomayo	
Twist Wedges	10.90 CHF
vcheese, grillierte Zwiebeln & twist Sauce	
Twist Salad	5.90 CHF
Salat, Sonnenblumenkerne, getrocknete Beeren an französischem Dressing	

Desserts

Sweet Twist mit Haselnuss	5.90 CHF
Mit Schokoladencreme	
2 Kugeln von hausgemachtem Sorbet-Glace	9.00 CHF
Wahl aus: Zitrone, Himbeere & Mango	
	Extra Kugel: 3.50 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!»