


Wochenmenü

22. – 26. Mai

	Menü Fleisch oder Fisch CHF 16.00	Menü vegetarisch/vegan CHF 16.00	Tagessuppe vegan CHF 4.50 / 8.50
MO	Schweinssteak mit Teigwaren, Cognacrahmsauce und glasierten Karotten <small>(Schwein CH)(Z,Soj,Sel,Sch,P,M)</small>	Spargelrisotto mit gerösteten Mandel- splittern, Blütenzauber und kaltgepresstem griechischem Olivenöl <small>(V,VE,Z,K,Sel,Soj,P,Sch,N)</small>	Minestrone <small>(V,VE,Z,Sel,Soj,G)</small>
DI	Chili con Carne mit Gemüse und Reis an Schnittlauch-Sour-Cream <small>(Z,Soj,Sel,Sch,K) (Rind CH)</small>	Zartweizen mit Champignonsauce und Ofentomate <small>(V,VE,G,Z,Sel,Soj,Z,Sch)</small>	Spinatsuppe mit Croûtons <small>(V,VE,Z,Sel,Soj,G)</small>
MI	Siedfleisch vom Zürcher Oberländer Weiderind, Bouillon-Kartoffeln, mit Meerrettich und gedünstete grüne Bohnen <small>(Rind CH)(Z,Sel,Soj,Sch)</small>	Bami Goreng mit Soja-Bratling und Reis <small>(N,V,VE,Sel,Soj,Z,K,P)</small>	Tomaten-Basilikum- Creme <small>(V,VE,Z,Sel,Soj)</small>
DO	Älplermagronen mit Speck, Cipollata, Röstzwiebeln und Apfelkompott <small>(Schwein CH)(Z,Sel,Soj,Sch,G,M,E)</small>	Griesschnitten mit Ratatouille <small>(V,VE,Sel,Soj,Z,K,P,G)</small>	Kichererbsensuppe mit Ajvar <small>(V,VE,Z,Sel,Soj,P)</small>
FR	Rotbarsch-Filets  an Wasabi-Limetten-Sauce mit buntem Quinoa <small>(Fisch Nordost-Atlantik) (Z,M,Sch,Soj,Sel,F,E)</small> Cordon bleu vom Schweinsnierstück mit Kartoffelsalat <small>(G,M,Soj,Sch,E,Sel,Z) (Schwein CH)</small>	Linsenravioli mit Gemüse und Wasabi-Limetten-Sauce <small>(V,G,Z,Sel,Soj,VE,P)</small>	Gerstensuppe mit Gemüse <small>(V,Z,Sel,VE,Soj,G)</small>

VE - Vegan, V – Vegetarisch, G – Gluten, Z – Zwiebeln, K – Knoblauch, N – Nüsse, M – Milch (Laktose), E – Eier, P - Paprika,
L – Lupinien, F – Fisch, W – Weichtiere, Sch – Schwefeldioxid/Sulfite, Soj – Soja, Sel – Sellerie, S – Sesam, Sen – Senf

Gültig für Cafés Main Tower und TMC

Alle Preise inkl. MwSt.

**en
z
ian**
Cafébar