

Abendmenu

Apéritif

„Spring Boost“ Witbier Locher Craft, 33cl, Flasche, 4.8%	8.50
Rhabarber Spritz Prosecco DOCG Superiore, Rhabarbersirup, Limette	12.50
Beaujolais Nouveau AOP, 2023 junger Rotwein aus dem Burgund, Traubensorte Gamay	8.50

Kleine Speisen und Salate

Vorspeisensalat oder Vorspeisensuppe	8.50
Hummus-Plättli (vegan) Hummus mit Za`atar, Linsenaufstrich, Oliven, Gurken und Kresse	14.00
Panisses – Kichererbsen-Frites mit Peperoni-Chipotles-Dip und marinierten Artischocken	16.50
Chäs-Plättli Bergkäse Schnebelkuh, Selun Weichkäse und ein Monatskäse, Quittensenf, Nüsse, Früchte und Kresse	15.50
Charcuterie-Plättli 100g Aufgeschnittenes Trockenfleisch Bio und Rohschinken, serviert mit Essiggurken, Schnittlauch-Frischkäse, Radiesli und Kresse	19.50
Rinds Tatar 90g Tatar serviert mit confiertem Eigelb, Belper Knolle, gepickelten Schalotten und Affillakresse, dazu Splügner Sennereibutter und getoastetes Weissbrot	21.50
Hausgebeiztes Lachsfilet aus dem Tessin mit Erbsenpüree, eingelegtem jungem Frühlingsgemüse Erbsenkresse und Malzcrumble	21.50
Salatschale (vegan) mit Blattsalat, buntem Gemüse, Kresse, gerösteten Kernen, Früchten und Hausdressing, dazu knuspriges Brot auf Wunsch	16.50
Zur Salatschale empfehlen wir:	
Hummus mit Za`atar und Olivenöl (vegan)	8.00
Chèvre Chaud mit Honig und Rucola	9.00
Büffelmozzarella 125g mit Coeur de boeuf Tomate, Rucola, Olivenöl und Fleur de Sel	12.50
Irischer Rauchlachs bio, 40g, mit Kapern und Zitronenricotta	11.50

Abendessen

Plat du jour

Preis siehe Tafel

Es hüt solangs hüt

Gebratenes Planted-Geschnetztes (vegan) 28.50

serviert mit pikanter Tomaten-Koriander Salsa, dazu gelber Reis mit Mais und Peperoni, vegane Sauerrahmcrème, gepickelten Zwiebeln und Sprossen

Fussili an Frischkäsecrèmesauce 26.50

mit Mangold und konfierten Datterini Tomaten

Bunter Gemüsesalat mit Kichererbsen (vegan) 25.50

dazu gebratene Artischocken, Gurkenwürfel, Peperoni, Kohlrabi und grüner Eichblattsalat an Kräutervinaigrette

Weisse Bio Donauspargeln mit Landrauchschinken 32.50

serviert mit Sauce Hollandaise, Schnittlauch

Weisse Bio Donauspargeln 26.50

serviert mit Sauce Hollandaise, Schnittlauch

zu den Spargeln empfehlen wir **Bratkartoffeln** mit Rosmarin 5.00

Rindshohrücken 150g Culinarium 42.50

Gebratenes Rindshohrückensteak dazu Senf-Rahmsause, grüne Spargeln und junge Kartoffeln mit Rosmarin

Rinds Tatar 180g Culinarium 31.50

Tatar serviert mit confiertem Eigelb, Belper Knolle, gepickelten Schalotten und Affillakresse, dazu Splügner Sennereibutter und getoastetes Weissbrot

Quiche aux Légumes (Wartezeit ca. 20 Min.) 23.50

mit Lauch, Rüebl, und rezentem Jakob Alpkäse, dazu Salatbouquet

Quiche Lorraine (Wartezeit ca. 20 Min.) 23.50

Der Klassiker mit Zwiebeln, Speck und Bergkäse und Eiern, dazu Salatbouquet

Desserts Hausgemacht

Süsser Rhabarberkompott 12.50

mit Rhabarber, Frischkäsecrème und Crumble

Rhabarber-Cobbler 10.50

mit Dinkel-Mohnstreusel und Vanilleglace

Muffin Angebot wechselnd 6.50

San Sebastian Cheesecake mit Früchtekompott 7.50

Schoggikuchen mit Schoggiglasur 7.50

Affogato mit oder ohne Amaretto 9.50/7.50

Löwenküsse Praline 3.80

Die Gestaltung unserer Speise- & Getränkekarte liegt uns sehr am Herzen. Ständig setzen wir uns mit unseren Produkten auseinander, finden neue, wo es Sinn macht und versuchen einen nachhaltigen Weg zu gehen. So sind wir ständig im Wandel. Wir arbeiten mit Klein- und Familienbetrieben zusammen, die aus der Region kommen und zu denen wir einen persönlichen Bezug haben.

Bio Lachs beziehen wir vom Familienbetrieb Kuratli in Nussbaumen. Unser KAG-Freiland-Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Abegg in Langnau am Albis und vom Uelihof in Ebikon. Das Rindfleisch für unser Tatar ist Culinarium zertifiziert von der Metzgerei Ziegler. Chäs & Co, beliefert uns mit Bio Eiern und Bio Milch, sowie Käse und Milchprodukten mehrheitlich in Bio Qualität. Unser Hausbäcker ist die Bäckerei Imholz aus Adliswil. Marinello beliefert uns mit marktfrischem Gemüse aus der Umgebung. Es gibt was es hat, ganz den Jahreszeiten entsprechend.

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir darum, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt. Speisen für Take Away werden mit 2.6% MwSt. angeboten.

Eier: CH/Bio. Milch: CH/Bio. Fleisch: CH/KAG Freiland, Bio oder siehe Deklaration. Fisch: CH/Zucht, Bio, Wildfang oder siehe Deklaration.

Unsere Speisen werden täglich frisch in unserer Küche zubereitet.



Café des Amis
Nordstrasse 88
8037 Zürich

Mo - Fr 8 - 24
Sa 9 - 24
So 9 - 18

043 536 93 81
bonjour@desamis.ch
www.desamis.ch