

# Mittagsmenu

**Plats du jour**

Zu jedem Plat du jour und den Plats de la semaine servieren wir auf Wunsch unser frisches Hausbrot und wahlweise Menusalat oder Menusuppe.

**Montag 13. Mai (vegan)** 24.50

Grillierter Porto Bello Pilz serviert mit Tomaten-Chipotle Sauce auf weissem Bohnenmus mit grünen Spargeln und Pommes Rissolées

**Dienstag 14. Mai** 26.50

«Tom Kha Gai» Pouletbruststreifen in Kokos-Zitronengras Sauce mit Auberginen, grünen Stangenbohnen und Koriander serviert mit Jasminreis und Kokos-Erdnusscrunch

**Mittwoch 15. Mai (vegan)** 24.50

Im Ofen gegarte Aubergine gefüllt mit Gemüse-Couscous, Joghurtcrème und vegane Peperoni-Salat mit Minze

**Donnerstag 16. Mai** 26.50

Im Rotwein geschmorte Hackbällchen serviert mit Kartoffel-Erbsenstock, dazu Zucchini Salat mit Kräutern und Rucola

**Freitag 17. Mai** 24.50

Dallenwiler Ziegenfrischkäse auf weissem Spargelrisotto mit Zitronen-Kerbel Gremolata und Erbsenkresse

**Plat de la semaine (vegan)** 26.50

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

**Pasta de la semaine** 24.50

Fussili an Frischkäsecrèmesauce mit Mangold und konfierten Datterini Tomaten

**Salade de la semaine (vegan)** 23.50

Bunter Gemüsesalat mit Kichererbsen, gebratenen Artischocken, Gurkenwürfel, Peperoni, und Kohlrabi mit grünem Eichblattsalat an Kräutervinaigrette

## Unsere Klassiker

<b>Vorspeisensalat oder Vorspeisensuppe</b>	8.50
<b>Rinds Tatar</b> 180g Culinarium serviert mit confiitem Eigelb, Belper Knolle, gepickelten Schalotten und Affillakresse, dazu Splügner Sennereibutter und getoastetes Weissbrot	31.50
<b>Quiche aux Légumes</b> (Wartezeit ca. 20 Min.) mit Lauch, Rübli und rezentem Jakob Alpkäse dazu ein Salatbouquet	23.50
<b>Quiche Lorraine</b> (Wartezeit ca. 20 Min.) der Klassiker mit Zwiebeln, Speck, Eiern und Bergkäse, dazu ein Salatbouquet	23.50
<b>Tagessuppe</b> über das aktuelle Angebot informiert euch unser Serviceteam	13.50
<b>Salatschale</b> (vegan) mit Blattsalat, buntem Gemüse, Kresse, gerösteten Kernen, Früchten und Hausdressing, dazu knuspriges Brot auf Wunsch	16.50
Zur Salatschale empfehlen wir:	
<b>Hummus</b> mit Za`atar und Olivenoel (vegan)	8.00
<b>Chèvre Chaud</b> mit Honig und Rucola	9.00
<b>Büffelmozzarella</b> 125g mit Coeur de boeuf Tomate, Rucola, Olivenöl und Fleur de Sel	12.50
<b>Bio Rauchlachs</b> 40g mit Kapern und Zitronenricotta	11.50

## Hausgemachte Desserts

<b>Süsser Rhabarberkompott</b> mit Rhabarber Frischkäsecrème und Crumble	12.50
<b>Rhabarber-Cobbler</b> mit Dinkel-Mohnstreusel und Vanilleglace	10.50
<b>Muffin</b> Angebot wechselnd	6.50
<b>San Sebastian Cheesecake</b> mit Früchtekompott	7.50
<b>Schoggikuchen</b> mit Schoggiglasur	7.50
<b>Affogato</b> mit oder ohne Amaretto	9.50/7.50
<b>Löwenküsse Praline</b>	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