

Abendmenu

Apéritif

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

Kleine Speisen und Salate

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

Abendessen

Plat du jour

Preis siehe Tafel

Es h t solangs h t

Kartoffelfrikadellen mit einer Schnittlauch-Sauerrahmcr me, 28.50
Spargel-Erbsengem se und Rucola-Kressesalat

Gnocchi an einer Tomatensauce mit Datterinitomaten, 27.50
jungem Spinat, hausgemachtem Grappa-Pfeffer und Parmesan

Panzanella - Toskanischer Brotsalat (vegan) 26.50
mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Fr hlingszwiebeln, Rucola
und frischem Basilikum

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

Rindshohr cken 150g Culinarium 42.50
Gebratenes Rindshohr ckensteak dazu Senf-Rahmsauce, gr ne Spargeln
und junge Kartoffeln mit Rosmarin

Rinds Tatar 180g Culinarium 31.50
Tatar serviert mit confiertem Eigelb,
Belper Knolle, gepickelten Schalotten und Brunnenkresse,
dazu Spl gner Sennereibutter und getoastetes Weissbrot

Quiche aux L gumes (Wartezeit ca. 20 Min.) 23.50
mit Erbsen, Kohlrabi, Ricotta und B rlauch,
dazu Salatbouquet

Quiche Lorraine (Wartezeit ca. 20 Min.) 23.50
Der Klassiker mit Zwiebeln, Speck und Bergk se und Eiern,
dazu Salatbouquet

Desserts Hausgemacht

S sser Rhabarber 12.50
mit Rhabarber, Frischk secreme und Crumble

Rhabarber-Cobbler 10.50
mit Dinkel-Mohnstreusel und Vanilleglace

Muffin Angebot wechselnd 6.50

San Sebastian Cheesecake mit Fr chtekompott 7.50

Schoggikuchen mit Schoggiglasur 7.50

Affogato mit oder ohne Amaretto 9.50/7.50

L wenk sse 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