

Kleine Karte

Pasta de la semaine über das aktuelle Angebot informiert euch unser Serviceteam	
Quiche aux Légumes mit Salatbouquet (Wartezeit ca. 20 Min.) über das aktuelle Angebot informiert euch unser Serviceteam	23.50
Quiche Lorraine mit Salatbouquet (Wartezeit ca. 20 Min.) der Klassiker mit Zwiebeln, Speck und Bergkäse, dazu Salatbouquet	23.50
Tagessuppe über das aktuelle Angebot informiert euch unser Serviceteam	13.50
Salatschale (vegan) mit Blattsalat, buntem Gemüse, Kresse, gerösteten Kernen, Früchten und Hausdressing, dazu auf Wunsch knuspriges Brot	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
Bio Rauchlachs 40g mit Kapern, Schalotten und Zitronenricotta	11.50
Hummus Plättli (vegan) Hummus mit Za`atar, Linsenaufstrich, Oliven, Gurken, Kresse und Hausbrot	14.00
Chäs-Plättli Bergkäse Schnebelkuh, Selun Weichkäse und ein wechselnder Monatskäse, Quittensenf, Nüsse, Früchte, Kresse und Hausbrot	15.50
Charcuterie-Plättli 100g aufgeschnittene Bio Würste und Rohschinken, serviert mit Essiggurken, Schnittlauch-Frischkäse, Radiesli, Kresse und Hausbrot	19.50
Oliven	6.00
Rauchmandeln	6.50

Knuspriges Chnörzli Brot (dunkles Brot) belegt mit:

Hummus und Gurken, Radiesli, Kresse (vegan)	9.00
Schnebelkuh Bergkäse mit Quittensenf und Brunnenkresse	9.50
Chämisalami mit Frischkäse, Radiesli, Schnittlauch und Rucola	10.50

Crêpes

Schoggi-Haselnusscrème hausgemacht	7.50
Apfelmus und Zimt	8.00
Bergkäse Champignons und Schnittlauch	8.50
Chèvre Honig und Rucola	9.00

Desserts Hausgemacht

Süßer Rhabarber	12.50
mit Rhabarber, Frischkäsecrème und Crumble	
Rhabarber-Cobbler	10.50
mit Dinkel-Mohnstreusel und Vanilleglace	
San Sebastian Cheesecake mit Früchtekompott	7.50
Schoggikuchen mit Schoggi Glasur	7.50
Affogato mit oder ohne Amaretto	7.50/9.50
Muffin Angebot wechselnd	6.50
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 Wagner aus Wiedikon. 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