

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 29. April	24.50
Kartoffelfrittata mit gebratenem Spargel, Fetacrème, Tomatensalsa und Kräutersalat	
Dienstag 30. April	27.50
Gebratene Pouletbrust auf Pilaw-Reis mit Romanescosauce und Frühlingsgemüse	
Mittwoch 1. Mai	
Brunch von 9-16 Uhr	
Donnerstag 2. Mai	27.50
Sous Vide gegarter Schweinshals mit Rotweinsauce, Pommes Rissolées und im Ofen gegartem Knollensellerie	
Freitag 3. Mai	29.50
Confiertes Saiblingsfilet (CH) mit Kräuteröl, Buttermilchsauce, Erbsencrème, glasierten Kartoffeln und gepickelten Radiesli	
Plat de la semaine	26.50
Kartoffelfrikadellen mit einer Schnittlauch-Sauerrahmcrème, Spargel-Erbsengemüse und Rucola-Kressesalat	
Pasta de la semaine	25.50
Gnocchi an einer Tomatensauce mit Datterinitomaten, jungem Spinat, hausgemachtem Grappa-Pfeffer und Parmesan	
Salade de la semaine (vegan)	24.50
Panzanella - Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Rucola und frischem Basilikum	

Unsere Klassiker

Vorspeisensalat oder Vorspeisensuppe	8.50
Rinds Tatar 180g Culinarium serviert mit confiitem Eigelb, Belper Knolle, gepickelten Schalotten und Brunnenkresse, dazu Splügner Sennereibutter und getoastetes Weissbrot	31.50
Quiche aux Légumes (Wartezeit ca. 20 Min.) mit Erbsen, Kohlrabi, Ricotta und Bärlauch, dazu ein Salatbouquet	23.50
Quiche Lorraine (Wartezeit ca. 20 Min.) der Klassiker mit Zwiebeln, Speck, Eiern und Bergkäse, dazu ein 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 knuspriges Brot auf Wunsch	16.50
Zur Salatschale empfehlen wir:	
Hummus mit Za`atar und Olivenoel (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 und Zitronenricotta	11.50

Hausgemachte Desserts

Süßer Rhabarber mit Rhabarber Frischkäsecreme und Crumble	12.50
Rhabarber-Cobbler mit Dinkel-Mohnstreusel und Vanilleglace	10.50
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