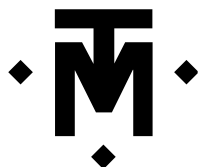




JANUAR / FEBRUAR 2022

TREMONDI - drei Welten , in welchen
Genuss, Harmonie und Kreativität eine
Symbiose bilden. Eine moderne Küche,
welche klassische Gerichte schätzt und
neu interpretiert. Gekocht wird mit den
besten, saisonal verfügbaren Produkten
aus der Region, nicht zuletzt mit dem
frischen Grün aus dem eigenen Garten von
Chefkoch Simon.

Wir denken und leben nachhaltig. Deshalb
legen wir grossen Wert auf die Vermeidung
von Food Waste. Wir bitten um Verständnis,
wenn gewisse Produkte oder Zutaten, die wir
in unseren Gerichten verwenden, nicht immer
verfügbar sind.



KONZEPT

Du hast die Auswahl zwischen
3, 4 oder 5 Gängen. Klassisch oder
vegetarisch

Wichtig

Bitte beachte, dass der Hauptgang nicht
frei zur Auswahl steht. Das Dessert kann
jedoch gegen Aufpreis von CHF 10 durch
eine Vorspeise ersetzt werden.

Wir geben dir auch gerne die
Möglichkeit bei den Vorspeisen eine
individuelle Auswahl zu treffen.

KLASSISCH

5 Gänge	154
4 Gänge	128
3 Gänge	102

VEGETARISCH

5 Gänge	132
4 Gänge	108
3 Gänge	85

mit Wein zu 5 Gängen	65
mit Wein zu 4 Gängen	55
mit Wein zu 3 Gängen	40

KLASSISCH

Amuse Bouche

VORSP E I S E N

Carne cruda di fassone (CH)
Blumenkohl / Schwarzer Trüffel
Senf-Saat / Chimichurri

Ochsenschwanzessenz
Sherry / Ochsenschwanz Dumpling

Capuns
Mangold / Yak-Trockenfleisch (CH) / Rahm
Bündner Salsiz (CH) / Zwiebeln

HA U P T G A N G

Geschmorte Kalbsbäckchen (CH)
Portwein / Tagliarini
Mönchsbart / Ingwer

VEGETARISCH

Amuse Bouche

VORSPEISEN

Peperoni / Blumenkohl
Senf-Saat / Schwarzer Trüffel
Chimichurri

Pilzessenz

Buchenpilz Dumpling / Schwarzer Knoblauch

Capuns

Mangold / Karotten
Rahm / Zwiebeln

HAUPTGANG

Risotto
Gerste / Rucola / Mokka
Miso / Minze

DESSERT

Schokoladenmousse

Thymian / Cassis

Sablé

18

Saisonales Sorbet

6

Tremondi

Käsevariation

von Rolf Beeler

ab 20

Allergene und Intoleranzen:
Diesbezüglich geben dir unsere Mitarbeitenden
gerne Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

SPECIAL

Amuse Bouche

TOMAHAWK

Tomahawk-Steak (CH) ~ 40min
Kartoffel-Gratin / Mönchsbart
zwei Saucen
220 (2 Personen)

ZUR VORSPEISE

Carne cruda di fassone (CH)
Blumenkohl / Schwarzer Trüffel
Senf-Saat / Chimichurri
32

Ochsenschwanzessenz
Sherry / Ochsenschwanz Dumpling
22

Capuns

Mangold / Yak-Trockenfleisch (CH) / Rahm
Bündner Salsiz (CH) / Zwiebeln / Ei
26



TREMONDI

Trinken

BIER

Chopfab Stange hell		5
Chopfab Amber	33cl	7.50
Chopfab Bleifrei	33cl	6.50
Ichnusa Anima Sarda	33cl	8
Birra Moretti Siciliana	50cl	9.50

SOFTGETRAENKE

Appenzeller laut	33cl	5.50
Appenzeller still	33cl	5.50
Coke / Coke Zero	33cl	5
Rivella Rot / Blau	33cl	5

Urban Drinks by Thomas Henry

Tonic Water	20cl	4.50
Bitter Lemon	20cl	4.50
Spicy Ginger	20cl	4.50
Ginger Ale	20cl	4.50

Hausgemachter Eistee	30cl	7
----------------------	------	---

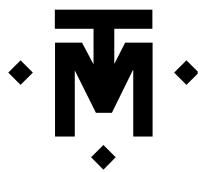
KAFFEE

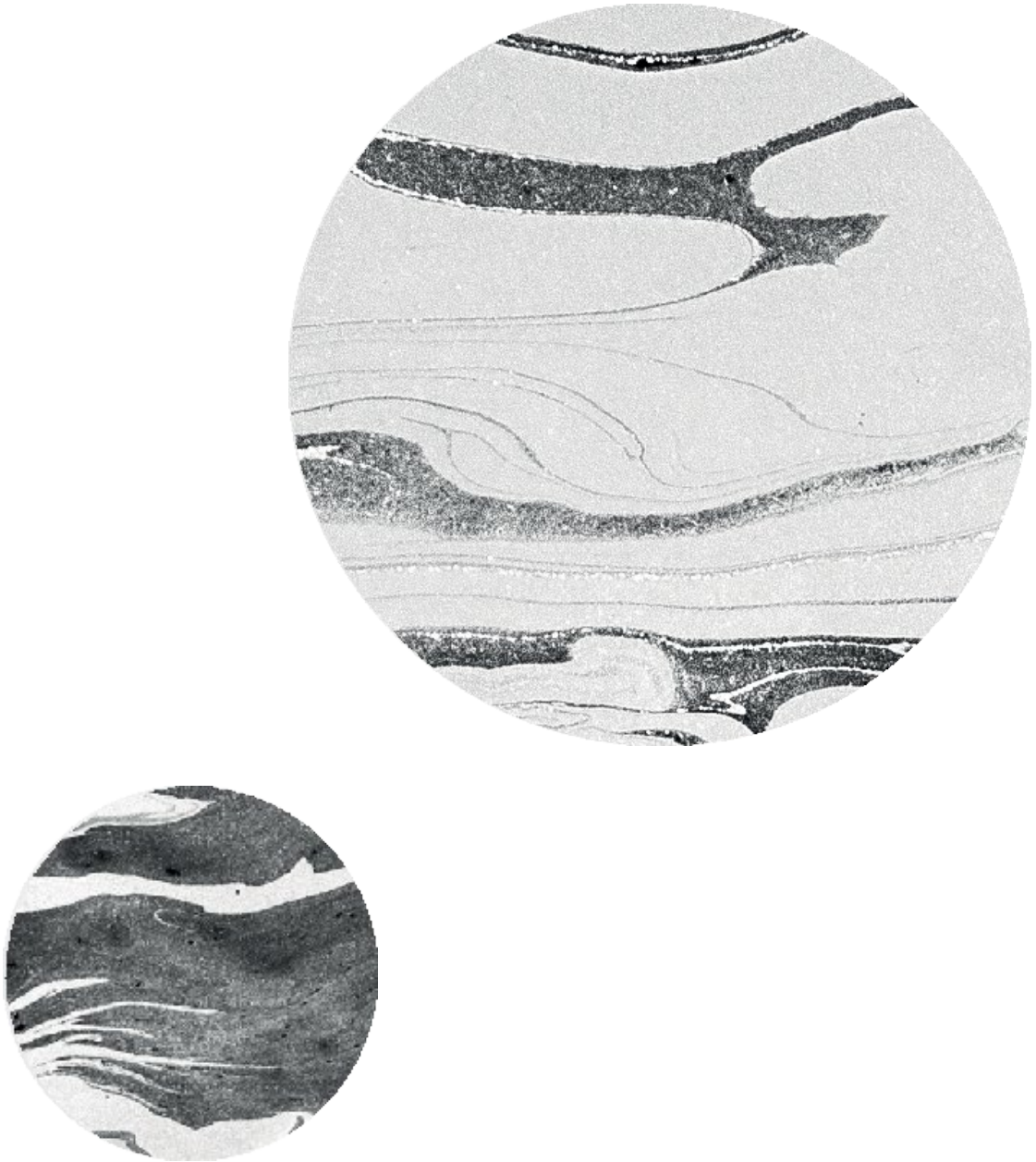
Cafe Crème	5.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	6.50
Latte Macchiato	6
Cappuccino	6

Unsere Milchgetränke werden dampferhitzt.

TEE

Diverse Teesorten	5.50
-------------------	------





TREMONDI

Restaurant & Bar

Molkenstrasse 20
Zürich 8004
044 291 44 00
booking@tre-mondi.ch
www.tre-mondi.ch