



MENU
JULI 2022

TREMQNDI - 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
und saisonal verfügbaren Produkten aus aller
Welt, 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
beständig verfügbar sind.

VORSPEISEN

Melonenkaltschale

Cantaloupe-Melone / Wassermelone / Portwein

Verveine / Basilikum / Thymian / Mandeln

Frühlingszwiebeln

16



Dreierlei Tomate

Stracciatella di bufala / Sesam

Pinienkerne / Gartenkräuter

22



Ceviche von der Lachsforelle (CH)

Pistazien / Zwiebeln / Radieschen

Beurre Noisette

24 / 42



zusätzlicher Brotkorb & Butter

4

PASTA

Risotto

Gambas Carpaccio (IT) / Zitronenthymian
Champagner / Parmesan

38



Hausgemachte Ravioli

Oktopus (ESP) / Kartoffeln / Knoblauch
Petersilie

28 / 46



Tagliatelle

Pfifferlinge / Sommertrüffel / Frischkäse

24 / 42

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich geben dir unsere Mitarbeitenden gerne
Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

HAUPTGANG

Dreierlei Karotte
Zartweizen / Datteln / Mascarpone
Senf
34



Lammnierstück (IRL)
Auberginen / Joghurt / Couscous
Knoblauch / Jus
48



SPECIAL

TOMAHAWK
Tomahawk-Steak Dry Aged (CH) ~ 40min
Risotto / Dreierlei Tomate
zwei Saucen
220 (2 Personen)

DESSERT

Dreierlei Sorbet

12



Grillierte Aprikose
Thymian / Bisquit / Honig

16



Tremondi
Käsevariation
von Rolf Beeler
ab 18

SURPRISE MENU

3 Gänge zu 90

Vorspeise / Hauptgang / Käse oder Dessert

mit Wein zu 3 Gängen

35



4 Gänge zu 110

Vorspeise / Zwischengang / Hauptgang
Käse oder Dessert

mit Wein zu 4 Gängen

45



5 Gänge zu 135

Vorspeise / 2 Zwischengänge / Hauptgang
Käse oder Dessert

mit Wein zu 5 Gängen

55



Dieses Menü servieren wir nur Tischweise.

inklusive John Baker's Brot

&

Wasser à discrétion



TREMONDI

Trinken

BIER

Chopfab Bleifrei	33cl	6
Birra Moretti L'Autentica	33cl	6.50
Ichnusa Non Filtrata	33cl	7
Chopfab Amber	33cl	7.50

SOFTGETRAENKE

Wasser laut	100cl	8
Wasser still	100cl	8
Coke / Coke Zero	33cl	5.50
Rivella Rot / Blau	33cl	5.50

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	6
----------------------	------	---

Zürcher Hahnenwasser	pro dl	0.30
----------------------	--------	------

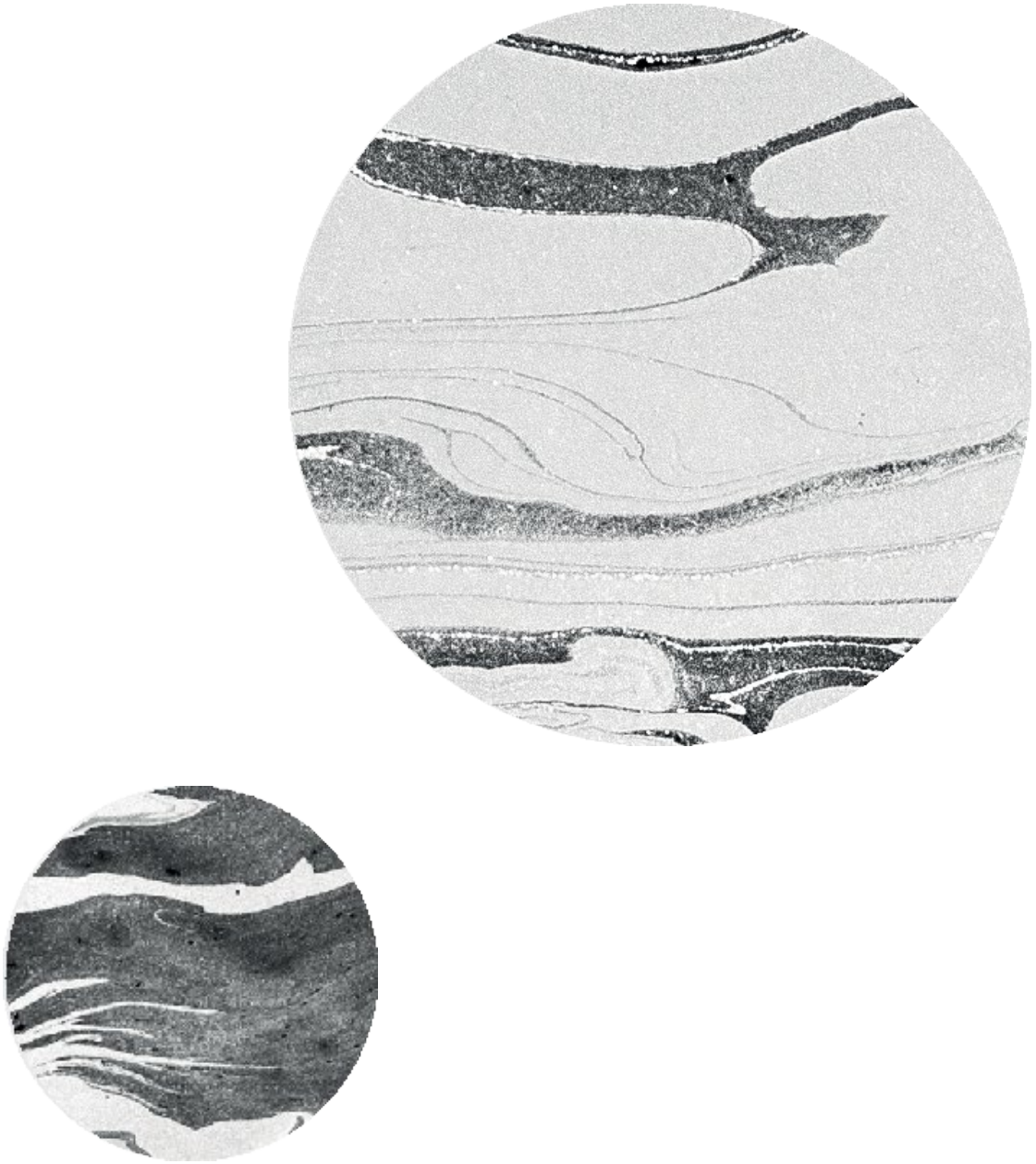
KAFFEE

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

Unsere Milchgetränke werden dampferhitzt.

TEE

Diverse Teesorten	4.50
-------------------	------



TREMONDI

Restaurant & Bar

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