



MENU
AUGUST 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.

VORSPEISE

Gurken-Lassi
Fenchel / Cashews / Dill
Kerbel / Chili
16



Kräuterseitling
Mesclun / karamellisierte Hefe
Champignons / Parmesan
18



Graved Lachs (CH)
Grüner Apfel / Pfifferlinge / Miso-Senf
Kräuter-Öl
26 / 42



zusätzlicher Brotkorb & Butter
4

PASTA

Raviolo aperto
Béchamel / Parmesan
Ricotta / Spinat / Ei

22

(als Vorspeise)



Tagliolini alle Vongole (IT)
Bottarga (IT) / Pistazien / Parmesan
Petersilie / Weisswein / Knoblauch

26 / 38



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

Alle Preise in Schweizer Franken
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

HAUPTGANG

Tartare di tonno (PHL)
Tonnato-Espuma (IT) / Petersilien-Öl
Zitrone
28 / 42



Geschmorter Lauch
Onsen-Ei / Estragon / Panko
Beurre Noisette-Espuma
36



Tagliata di manzo
Entrecôte (CH) / Chicorée / Zwiebeln
Sumach / Aioli / Portwein-Cassis-Jus
54



SPECIAL

BISTECCA ALLA FIORENTINA
T-Bone Steak Dry Aged (CH) ~ 40min
Rosmarin-Kartoffeln / Pfifferlinge
zwei Saucen
17 / 100g
(empfohlen für 2 Personen)

DESSERT

Dreierlei Sorbet

12



Beeren-Tartelette

Buttermilch-Crème / Yuzu / Thai-Basilikum

18



Tremondi

Käsevariation

von Rolf Beeler

ab 18

SURPRISE MENU

3 Gänge zu 98

Vorspeise / Hauptgang / Käse oder Dessert

mit Wein zu 3 Gängen

35



4 Gänge zu 118

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

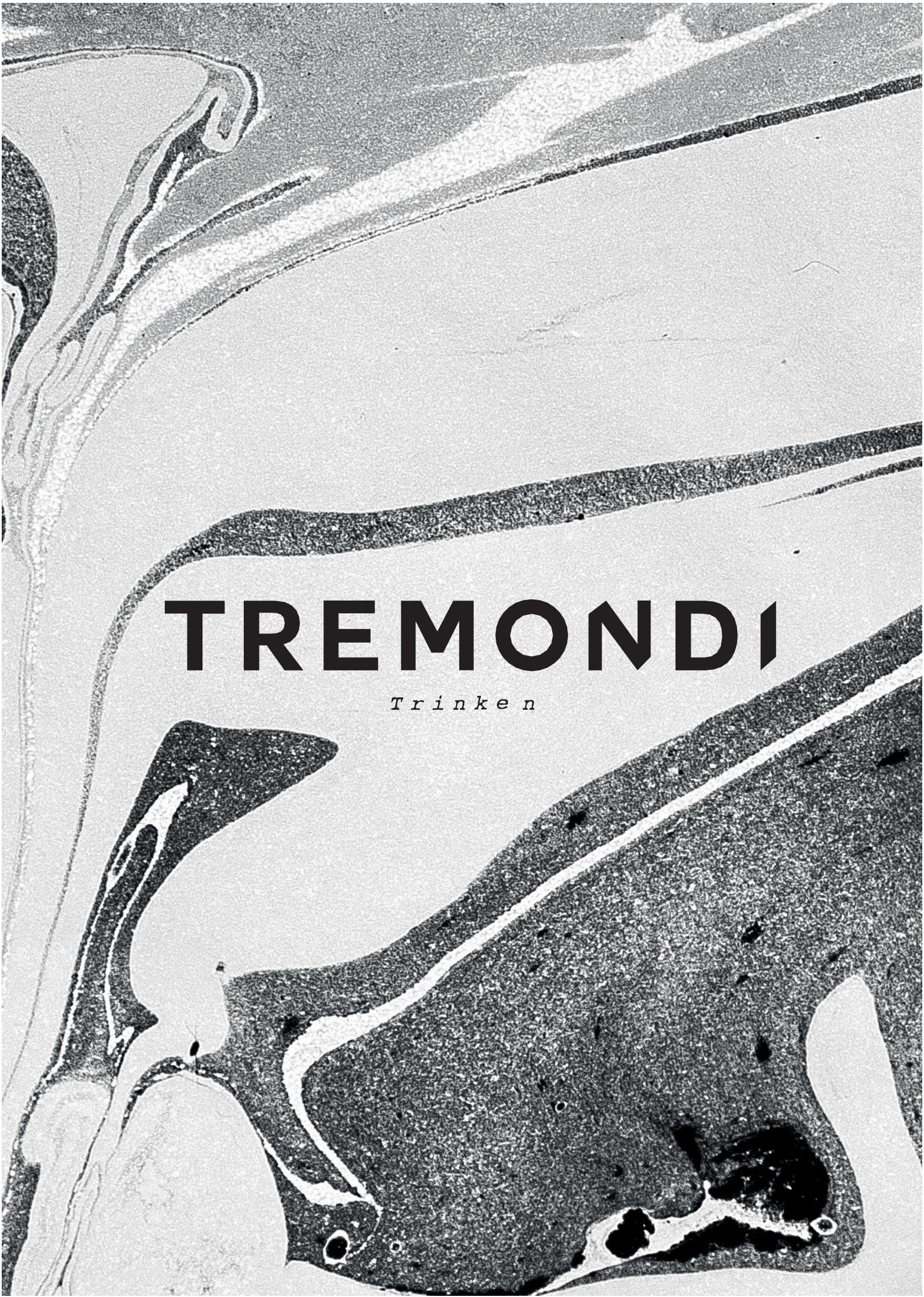


Dieses Menü servieren wir nur Tischweise.

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
----------------------	--------	------

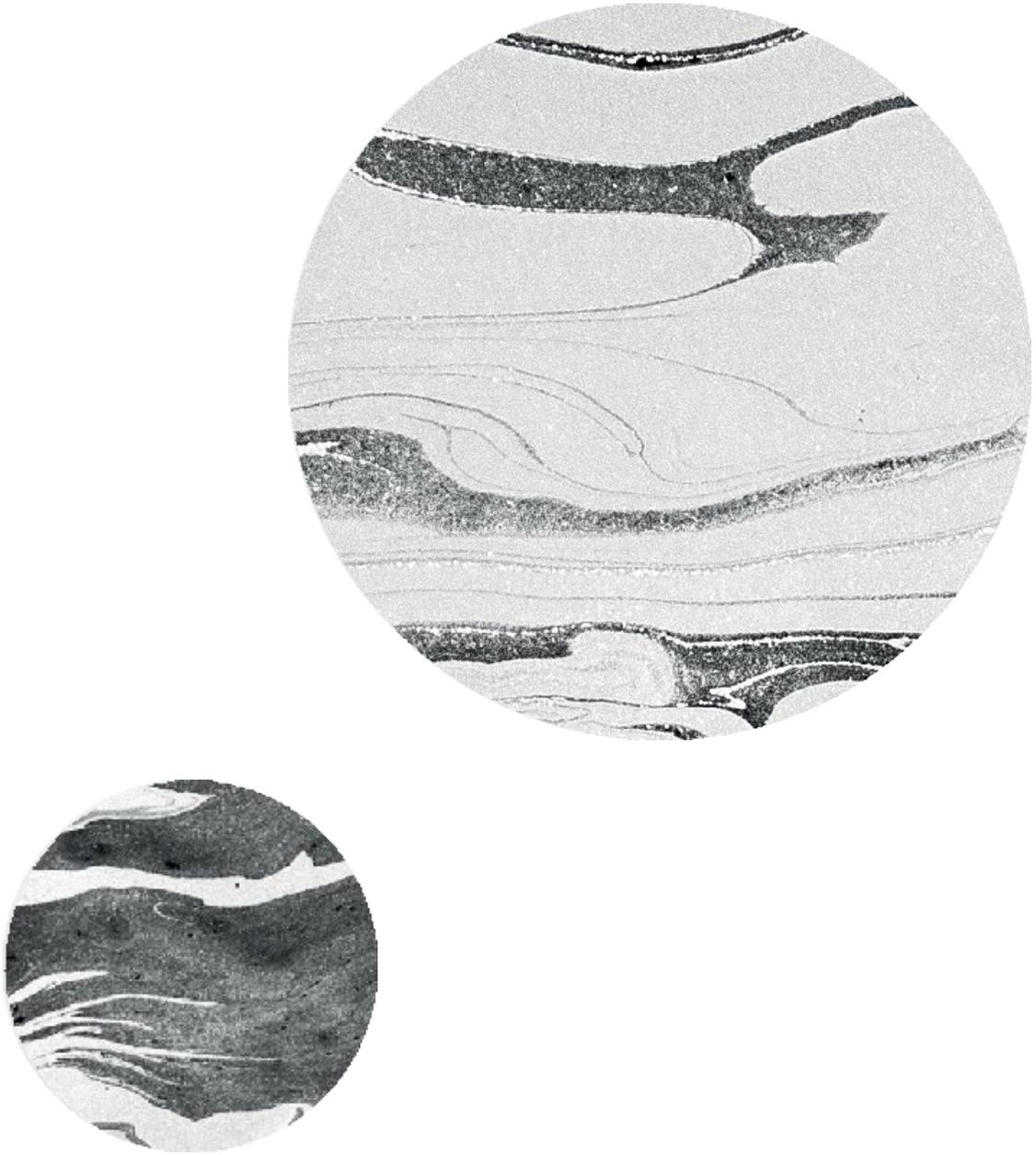
KAFFEE

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