

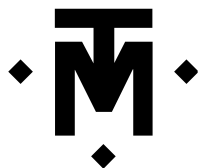


**MENU**  
**JUNI 2022**

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

## Griechischer Salat

Tomaten / Gurken / Oliven / Minze / Peperoni  
Feta / Frühlingszwiebeln / Kapernblätter

18



## Vegetarisches Ceviche

Leche de Tigre / Blumenkohl / Mais / Chili  
Süßkartoffeln / Romanesco / Zucchini  
Knollensellerie / Koriander

26



## Black Angus Tatar vom Filet (CH)

Büffelmozzarella / Fingerlimetten / Tapioka

34 / 48



zusätzlicher Brotkorb & Butter

4

# PASTA

## Tagliatelle

Zucchini Blüten / Frischkäse / Pecorino  
Ei / Zwiebeln / Knoblauch / Basilikum  
26 / 36



## Hausgemachte Ravioli

Gambas (VTN) / Chorizo (ESP) / Parmesan  
28 / 38



### Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich geben dir unsere Mitarbeitenden  
gerne Auskunft.

Alle Preise in Schweizer Franken  
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

## HAUPTGANG

Baby Lattich  
Pfefferlinge / Kräuter-Mayo / Holunder  
Zwiebeln / Frischkäse / Brösel

38



Short Ribs (CH)  
Perlzwiebeln / Mangold / Knollensellerie  
Marokkanische Zitrone / Chimichurri

52



## SPECIAL

TOMAHAWK  
Tomahawk-Steak Dry Aged (CH) ~ 40min  
Ofenkartoffeln / Griechischer Salat  
zwei Saucen  
220 (2 Personen)

# DESSERT

Dreierlei Sorbet

16



Buchweizen-Glacé  
Kirsche / Vanille / Blutampfer  
Buchweizen-crumble

18



Tremondi  
Käsevariation  
von Rolf Beeler  
ab 20

# 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 Amber	33cl	7.50
Chopfab Bleifrei	33cl	6.50
Ichnusa Non Filtrata	33cl	8.50
Birra Moretti L'Autentica	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	0.50
----------------------	--------	------

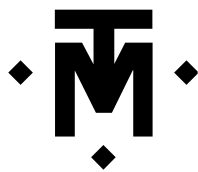
## KAFFEE

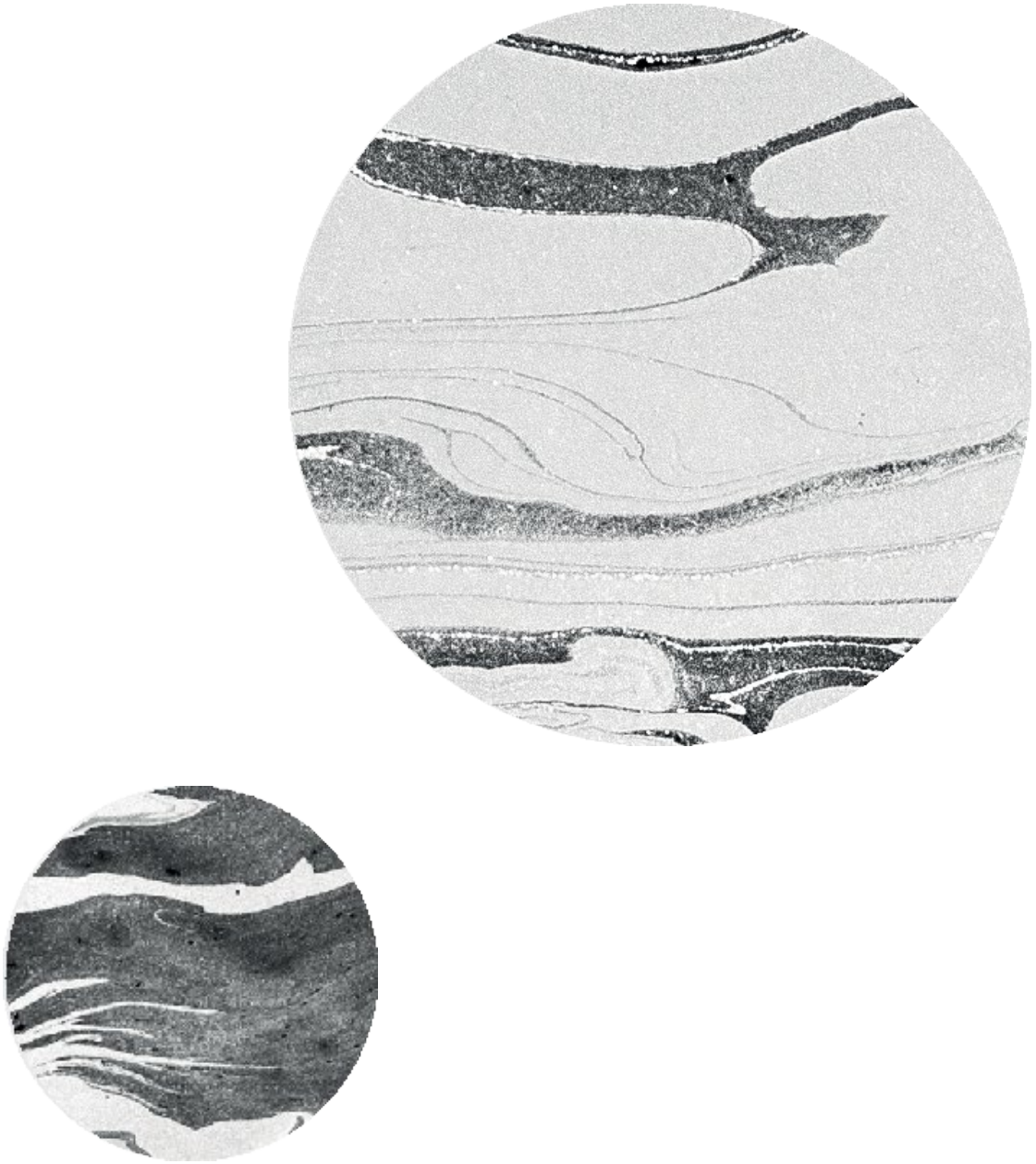
Cafe Crème	5.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	6.50
Latte Macchiato	6
Cappuccino	6

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