

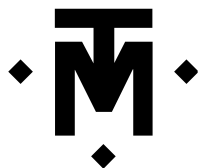


MENU
MAI 2022

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

Erbsen-Kaltschale
Knackerbsen / Sauerrahm / Buttermilch
Basilikum / Minze / Filoteig
18



Kabeljau (ISL)
Kartoffel / Oliven / Eigelb / Knoblauch
28



Zucchiniblüten
Ziegenfrischkäse / Honig / Amaranth
Orangen / Tempura / Beurre blanc
32



zusätzlicher Brotkorb & Butter

PASTA

Paccheri

aglio, olio e peperoncino

Schwarzer Knoblauch / getrocknete Tomaten

Petersilie / Provola Espuma

22 / 32



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

Blumenkohl
Beurre Noisette / Haselnuss
Apfel / Senf-Vinaigrette
34



Flank Steak (CH)
Grüne Spargeln / Karotten / Tomaten
Jus / Miso-Zwiebeln / Kartoffeln
48



SPECIAL

TOMAHAWK
Tomahawk-Steak Dry Aged (CH) ~ 40min
Frühlingskartoffeln / Grüne Spargeln
zwei Saucen
220 (2 Personen)

DESSERT

Dreierlei Sorbet

16



Erdbeeren

Matcha / Weisse Schokolade / Kaffirblätter

18



Tremondi

Käsevariation

von Rolf Beeler

ab 20

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



inklusive John Baker's Brot

&

Wasser à discrétion



TREMONDI

Trinken

BIER

Chopfab Amber	33cl	7.50
Chopfab Bleifrei	33cl	6.50
Ichnusa Anima Sarda	33cl	8.50
Birra Moretti Siciliana	33cl	8.50

SOFTGETRAENKE

Appenzeller laut	33cl	5.50
Appenzeller still	33cl	5.50
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	7
----------------------	------	---

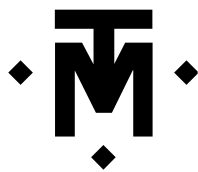
KAFFEE

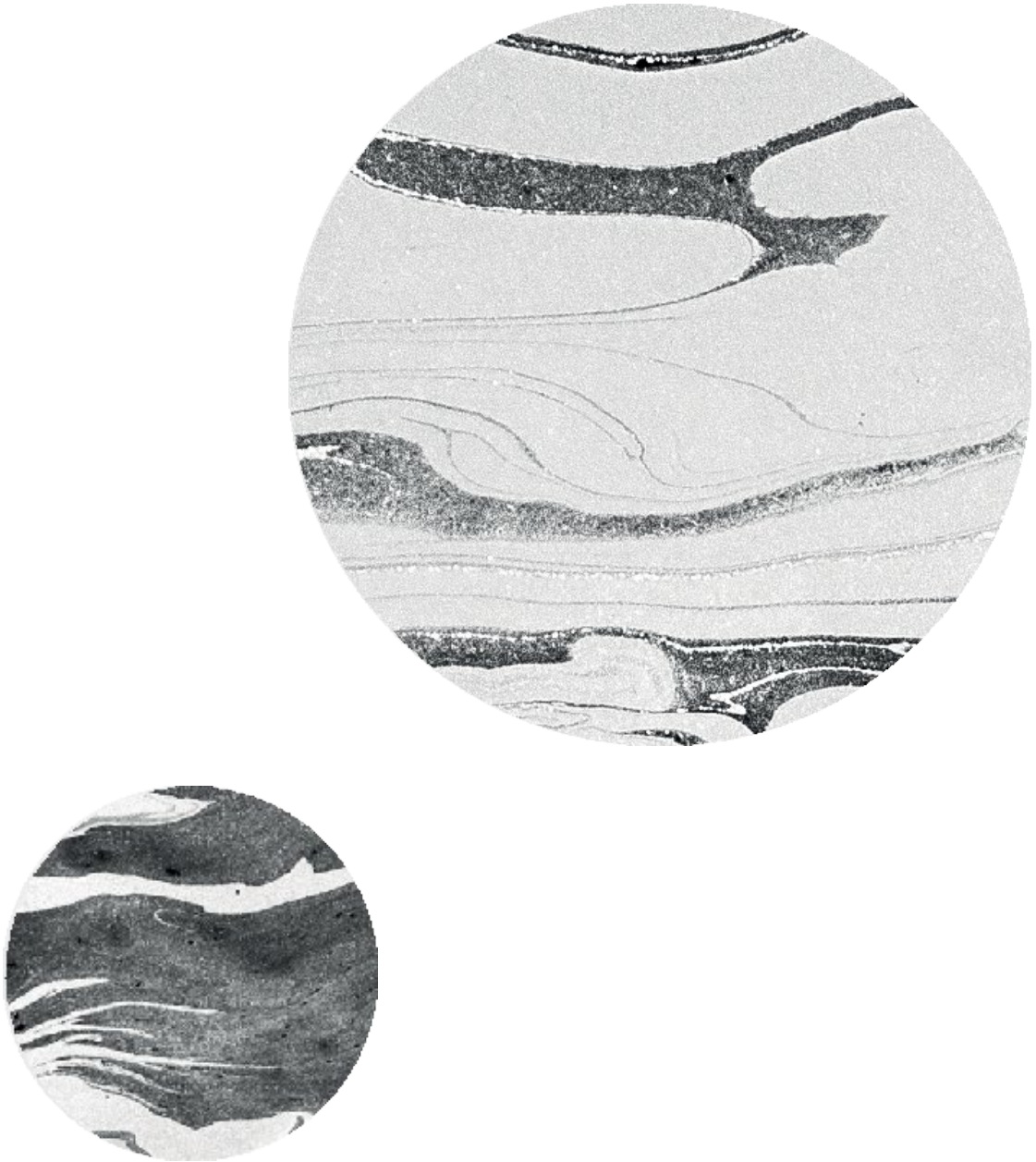
Cafe Crème	5.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	6.50
Latte Macchiato	6
Cappuccino	6

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