

FOOD

**täglich durchgehend von 11.30 bis 22.00 uhr
(sonntags ab 15.00 uhr)**

BRUNCH

jeden sonntag

table-brunch von 10.00 bis 15.00 uhr

À DISCRETION

grosse brotschale mit butter & konfi
aufschnitt- & käseplatte
rauchlachs
birchermüesli
eierspeise nach wahl

wasser mit/ohne
orangensaft
kaffee
tee

**inklusiv, ebenfalls à discretion
& alkoholfrei**

rooftop's classic mocktails

69.-

inklusiv & ebenfalls à discretion

miraval rosé

angelina jolie, brad pitt & marc perrin
côtes de provence (f)

69.-

inklusiv & ebenfalls à discretion

fischer's fritz cuvée alexandre 1^{er} cru
soutiran, champagne (f)

79.-

SNACKS

SPICY-EDAMAME

vegan, v, l

12.-



GEFÜLLTE TOMATE

mit burrata, avocado,
rucola, basilikumöl und
crumbles

v, g

21.-



SUPER GRÜNER SALAT

mit lattich, gurke, broccoli, bohnen, zucchini, grüner
apfel, avocado, hüttenkäse, veganes frenchdressing

v, g

24.-

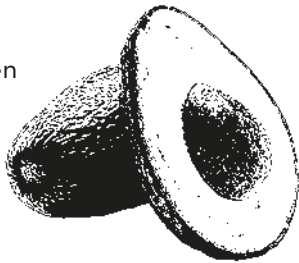
v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

PAPAYA-, AVOCADO- MANGO-SALAT

mit lattich und einem thailändischen
kokosnuss-dressing

v, g, l

21.- mit planted chicken
31.-



ROOFTOP POMMES FRITES

mit harissa-ketchup

v, g, l

14.-

LAUWARMER OKTOPUS

mit knusprigen
kartoffeln und
roter mojo

g, l

27.-

HUMMUS

mit hausgemachtem
naan brot

v

15.- extra naan brot
6.-

LACHS-SASHIMI

mit kumquats, an ponzu-
ceviche-dressing und
scharfem sesam

l

25.-



LAUWARMER AUBERGINEN- SALAT

ciabatta überbacken
mit geräuchertem
burrata

v

22.-

CIABATTA

überbacken mit
geräuchertem burrata
1 stück

v

6.-

BEEF STEAK TATAR VOM OJO DE AGUA

mit trüffel-mayonnaise, avocado
und knusprigem ciabattabrot

l

30.- extra ciabatta
2 stück
6.-



v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

MAINS

SPICY MISO AUBERGINE

mit granatapfel und
geröstetem sesam

v, l

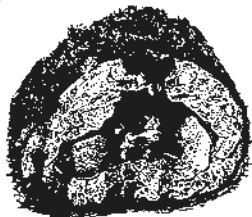
15.-

CRISPY KRABBen SUSHI CALIFORNIA STYLE

mit soja-mayonnaise,
eingelegtem
ingwer und wasabi

|

25.-



BAO BUNS

mit smokey
pulled beef
2 stück

28.-



MINI-BURGER VOM ANGUS-RIND

im brioche-bun,
mit chipotle-mayonnaise
1 stück

10.-



JASMINREIS

vegan, v, g, l

7.-

CHICKEN TIKKA MASALA

mit joghurt-
masala-sauce

g

25.-

ASIATISCH GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH

mit avocado-mayonnaise
und mariniertem chili-kohlrabi

27.-



v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

PAD THAI

mit reismudeln, ei,
chinakohl, lauch,
karotten, sojasprossen,
limette und erdnuss
an tamarinden-
soja-sauce

v, l

26.-



CRISPY-DUCK-SALAT

|

als vorsepeise als hauptgang

22.- 34.-

CREMIGE RAMEN NUDELSUPPE

mit geschmortem pork belly,
sojasprossen, frühlingszwiebeln, nori,
soft-egg und sesam-chiliöl

|

30.-



TACOS MIT SCHWEIZER CREVETTEN

mit karamellisierten zwiebeln, avocado
und jalapeño-joghurt
2 stück

27.-

MASAMAN CURRY

mit geräuchertem tofu, kartoffel,
erdnuss und jasminreis

v, l

als vorsepeise als hauptgang

19.- 26.-

RAVIOLI

gefüllt mit grillgemüse an arti-
schocken, tomaten und oliven

v

25.-



v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

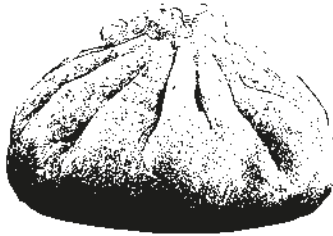
DUMPLINGS

VEGAN TIBET BREWEE MOMO

plant-based-brewbee
4 stück

vegan, l

19.-



XIANG LONG BAO

rind teigtaschen
an bouillon mit früh-
lingszwiebel
4 stück

|

22.-

TEIGTASCHE

ente
4 stück

|

24.-



SIUMAI

krevetten
und krabbe
4 stück

|

22.-

VEGAN DUMPLING

glasnudel, pilz, tofu
4 stück

vegan, l

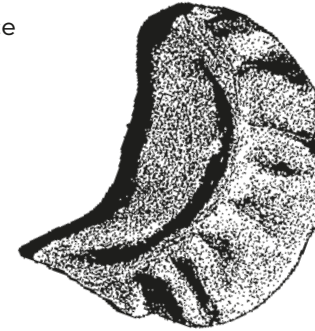
19.-

SCHWEINE GYOZA

gedämpfte-gebratene
schweine teigtaschen
mit süß-sauer-sauce
4 stück

|

23.-



FISCH GYOZA

gedämpfte-gebratene
züriseefisch teigtaschen
mit trüffelbutter
4 stück

22.-



v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

SWEETS

DESSERTVARIATION

cheesecake mit passionsfrucht	14.-
brownie mit pecannüssen	11.-
schwarzwälder kirschtorte	14.-
lemon meringue pie	14.-

GLACE VOM SCHLATTGUT IN HERRLIBERG

vanille bourbon, schokolade, sauerrahm, mokka,
erdbeer-joghurt, aprikosen-sorbet

v

6.-

v = vegetarisch
g = glutenfrei
l = laktosefrei

MENU

TAVOLATA

ab 2 personen

menu 50.- pro person

hummus mit hausgemachtem naan brot

gefüllte tomate mit burrata, avocado, rucola,
basilikumöl und crumbles

grosser dumpling korb / crispy-duck-salat

spicy miso-aubergine

chicken tikka masala mitjasminreis

EXKLUSIVES FLYING DINNER

ab 40 personen

menu 110.-

spicy edamame

hummus mit hausgemachtem naan brot

ciabatta überbacken mit geräuchertem burrata

beef steak tartar vom ojo de agua

kleiner super grüner salat / lauwarmer auberginen salat

lauwarmer oktopus mit knusprigen kartoffeln und
roter mojo

lachs-sashimi mit kumquats

vegan caesar salat / crispy-duck-salat

kleine dumpling-körbchen

masaman curry mit geräuchertem tofu und jasminreis

spicy miso aubergine

rooftop pommes frites mit harissa ketchup

mini burger mit angus rind und chipotle-mayo

ravioli mit grillgemüse

crispy krabben sushi, california style

asiatisch geschmorter schweinebauch

friandise dessert platte à 10 stk. 40.-

tarte citron, tarte au citron meringuée,
passionfrucht schokolade, carac,
fruchttörtchen mit vanillecreme

DEKLARATION

schwein: schweiz

kalbszunge: schweiz

angus rind: schweiz

lachs: schweiz (lostallo)

geflügel (poulet): schweiz

aufschnitt (brunch): schweiz

oktopus: marokko

krevetten: schweiz

krabbe: norwegen

ente: ungarn / china

rindshuft-tatar: argentinien

(kann mit hormonen, antibiotika und / oder anderen
antimikrobiellen leistungsförderern produziert
worden sein)

rauchlachs (brunch): norwegen

brot & backwaren: schweiz

dumplings:

rind: frankreich

ente: italien

schwein: frankreich

pulled beef: schweiz

fisch: schweiz

krevetten / krabbe: spanien

alle preise in schweizer franken, inkl. 8,1% mwst.

bei allergien und unverträglichkeiten fragen sie unseren service nach der allergen-übersicht.