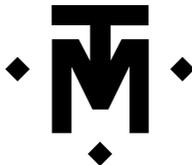




August 20

TREMONDI - drei Welten, in welchen Genuss, Harmonie und Kreativität eine Symbiose bilden. Eine moderne Küche, welche klassische Gerichte schätzt und diese mit feinen Drinks und Spirits umrundet. Gekocht wird mit saisonalen Produkten, nicht zuletzt mit dem frischen Grün aus dem eigenen Garten von Johnny und Alain.

An den Wochenenden wird TREMONDI zur Plattform für Musikliebhaber und Schlemmer, die das Zürcher Nachtleben geniessen und in einer neuen Kombination kennenlernen wollen.



VORSPEISE

Gazpacho
Basilikumpesto / Crouton
14



Vitello Tonnato (CH)
Kapern / Pfifferlinge
26



Yellowfin Tuna (PHL)
Gurke / Soya
Sesam / Chili
28

Allergene und Intoleranzen,
diesbezüglich bitten wir Dich,
dich bei unseren Mitarbeitenden
zu informieren.

Alle Preise in Schweizer Franken
Inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

HAUSGEMACHTE PASTA

Ravioli
Gorgonzola / Mascarpone
Feigen / Walnuss
24 / 34



Ravioli
Prosciutto (IT)
Mozzarella / Ricotta
Rucola / Tomaten
26 / 36



Tagliatelle
Aioli / Peperoncini
Parmesan / Peterli
24 / 32

HAUPTGANG

3erlei Blumenkohl / Safran
Salbei / Kartoffeln / Gartenkräuter

32



Zander (CH) / Erbsen / Edamame
Rieslingschaum / Speck

52



Rindsfilet (CH)
Sauce bordelaise / Portweinschalotten
Kartoffeln / Sommertrüffel / Eiszapfen

62



SPECIAL

Tomahawk-Steak - 40 min
Ofengemüse / dreierlei Saucen
170 (2 Pers.)



5 - Gänge Menu

Simon und Lutz überraschen
Dich mit einer Genusstour durch
unsere Speisekarte.

118 / mit Wein 180

DESSERT

3erlei Sorbet

Surprise

12



Brownie Bianco

Aprikosen / Pistazien

16



Weinbergpfirsich

weisse Schokolade / Zitronengras

18



Käse von Rolf Beeler

Birnen-Nussbrot / Chutney

Gerne beraten wir Dich bei

der Käseauswahl.

ab 16

DESSERT COCKTAIL

Brandy Alexander
Brandy de Jerez / Crème de Cacao
Rahm
14



Espresso Martini
Ketel One Vodka / Kahlua
16



Liquid Tiramisu
Espresso / Amaretto
Crème de Cacao / Horchata
17



TREMONDI

Trinken

BIER

Chopfab Stange Draft	30cl	5
Chopfab Stange Draft	50cl	7
Chopfab Amber	33cl	7.50
Chopfab Bleifrei	33cl	6.50
Ichnusa Anima Sarda	33cl	8
Birra Moretti Siciliana	50cl	8.50

SOFTGETRAENKE

Appenzeller laut	33cl	5.50
Appenzeller still	33cl	5.50
Grangina	25cl	4.50
Coke / Coke zero	33cl	5
Rivella Rot / Blau	33cl	5
Shorley	33cl	5
Redbull	25cl	6

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

EISTEE

SOKO Fruchttee / Hibiskus	30cl	5.50
SOKO Gurken-Pfefferlimonade	30cl	5.50

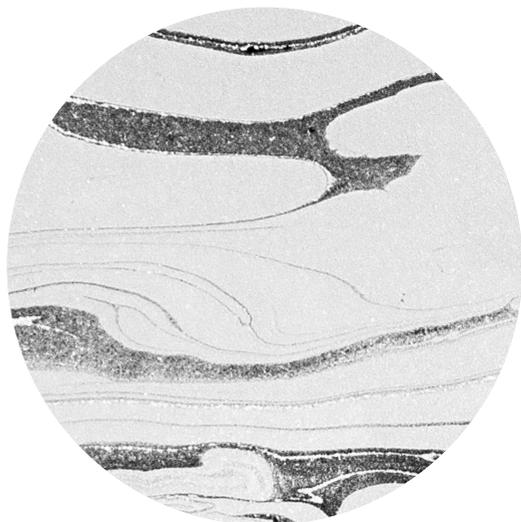
KAFFEE

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

Unsere Milchgetränke werden dampferhitzt.

TEE

oriental Mint BIO		5.50
Verveine BIO		5.50
Zitronengras Ingwer BIO		5.50
Goldene Kurkuma BIO		5.50
Cacao Chai BIO		5.50



TREMONDI

Restaurant & Bar

Molkenstrasse 20

Zürich 8004

044 291 44 00

booking@tre-mondi.ch

www.tre-mondi.ch