

A circular graphic with a grayscale, textured landscape pattern. The pattern features horizontal, wavy bands of varying shades of gray, suggesting a topographical map or a stylized view of a valley and hills. The texture is grainy and organic.

TREMONDI

E s s e n

TREMONTI ~ 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 TREMONTI zur Plattform für Musikliebhaber und Schlemmer, die das Zürcher Nachtleben geniessen und in einer neuen Kombination kennenlernen wollen.



VORSPEISE

Babylattich / Randen
Ziegenfrischkäse / Holunder / Portulak
konfierte Tomaten / Kräutermayo

18



Pulpo
Büffelmozzarella
Pfirsich / Rucola

28



Ochsenschwanzessenz
Trockenfleisch Nocken
Gemüsebrunoise

26

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

Brennnessel / Bergkäse

Crème Fraîche / Quark / Waldpilze

24 / 36



Ravioli

Rauchwurst (Brigels - CH)

Blumenkohl / Lauch / Ricotta

26 / 38



Tagliatelle

Carciofini / Senfsamen

Limetten / Kräuter

22 / 32

HAUPTGANG

Zweierlei Gnocchi

Babyspinat / Tomaten / Oliven

26



Felchen (Zürich-CH)

Verveine Risotto / Zucchetti / Erbsen

42



Alpstein Perlhuhnbrust (CH)

Blaue Kartoffeln (SG) / Dörrbohnen

Speck / Jus-Emulsion

48



SPECIAL

Tomahawk-Steak - 40min

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



Sauerkirsche / Muas

Pfefferminze / Waldbeer Glacé

16



Sauerkleetarte

Heumilch Glacé

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

The background is a high-contrast, black and white abstract composition. It features thick, irregular, and somewhat organic shapes that flow across the frame. These shapes are filled with a dense, grainy texture, possibly representing a microscopic view of a material or a close-up of a natural surface. The shapes are set against a lighter, more uniform background, creating a sense of depth and movement.

TREMONDI

T r i n k e n

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
Flocka Soda Mate	33cl	7.00

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

Makava Mate Ice Tea	33 cl	7.00
Hausgemachte Eistees		
Fruchttee / Hibiskus	30 cl	5.50
Kräuter / Zitrone / Ingwer	30 cl	5.50

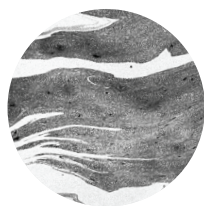
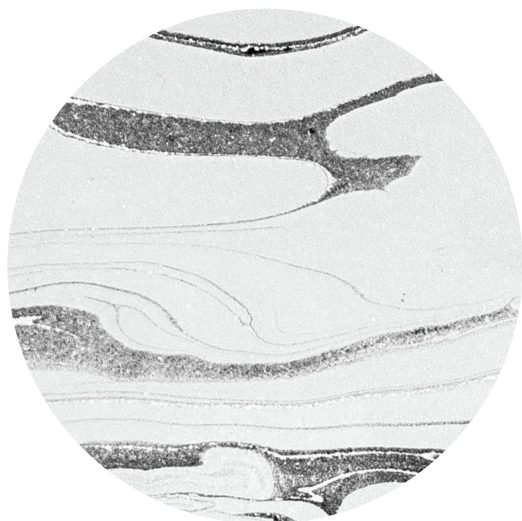
KAFFEE

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