

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

S a l a t

A p f e l / R a n d e n

K o r i a n d e r / C h i l i

1 4



K a r o t t e n s u p p e

v a n i l l e / I n g w e r

1 6



B e e f S t e a k T a t a r (A R G)

O l i v e n t a p e n a d e

2 8 / 4 2

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

Alle Preise in Schweizer Franken
inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

HAUSGEMACHTE PASTA

R a v i o l i

R i c o t t a / Z i t r o n e

B a s i l i k u m / P i n i e n k e r n e n

2 2 / 3 4



R a v i o l i

K a l b f l e i s c h (C H) / S a l b e i b u t t e r

S p i n a t / P a r m a s c h i n k e n C r u n c h (I T)

2 6 / 4 0



T a g l i a t e l l e

J a k o b s m u s c h e l n (F R)

B ä r l a u c h r a h m s a u c e / C a s h e w

2 8 / 4 2

HAUPTGANG

Gemüsestrudel

Kartoffel / Erbsen / Lauch
Pfefferminze / Granatapfel / Camembert

34



Yellowfin Tuna (VTN)

Apfel-Blumenkohlpuée

Chia / Federkohl

52



Black Angus Tagliata (ARG)

Knusper Kartoffeln / Chimichurri
gerösteter Broccoli

46



SPECIAL

Tomahawk-Steak - 40min

Ofengemüse / dreierlei Saucen

170 (2 Pers.)



5 - Gänge Menu

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

118 / mit Wein 180

DESSERT

3erlei Sorbet

Surprise

12



Rhabarberkompott

Mohnglace / Rosmarincrumble

14



Matchakuchen

weisse Schokolade

Limetten-Zitronengrassorbet

16



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

BEER

Chopfab rod draft	30cl	5
Chopfab rod draft	50cl	7
Chopfab Amber	33cl	7.50
Chopfab non-alcoholic	33cl	6.50
Ichnusa Anima Sarda	33cl	8
Birra Moretti Siciliana	50cl	8.50

SOFTDRINKS

still water	33cl	5.50
sparkling water	33cl	5.50
Grangina	25cl	4.50
Coke / Coke zero	33cl	5
Rivella red / blue	33cl	5
Apple 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

ICE TEA

Makava Mate Ice Tea	33 cl	7.00
Homemade Ice Tea		
Fruit Tea / Hibiskus	30 cl	5.50
Herbs / Lemon / Ginger	30 cl	5.50

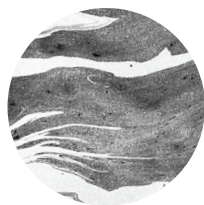
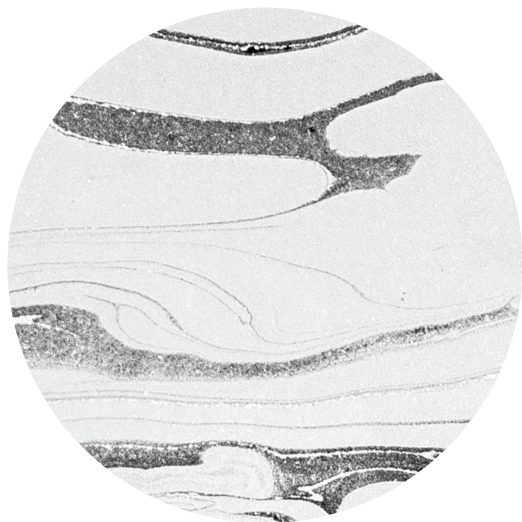
COFFEE

Coffee cream	5.50
Espresso	4.50
Espresso Doppio	6.50
Latte Macchiato	6
Cappuccino	6

Our milk drinks are steam-heated.

TEA

oriental Mint BIO	5.50
Verveine BIO	5.50
Lemongras Ginger BIO	5.50
Golden 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