

Circusrestaurant Zürich

Samstag, 23. November 2019

Vorspeisen

Blattsalat mit Kernen	9.00
Hausgemachte Ochsenschwanzsülzli (CH)	15.00
Kürbis-Ingwersuppe	9.00
Fenchel-Orangensalat	12.00

Warme Küche

Penne Napoli	17.00
Penne an Rindsstroganoff (Bio, CH)	22.00
Börek, Tomatenrahmsauce, Bulgur	22.00
Kürbisflan mit Currysauce und Basmatireis	24.00
Spezzatino ticinese mit Spätzli und Rotkraut (Rind Bio, CH)	28.00
Pouletcurry (CH) mit Basmatireis	26.00
Bifteki (Hacktäschli Rind/Lamm Bio, CH), Bulgur und Gemüse	28.00

Dessert

Geisskäse mit Quittenpaste	10.00
Orangenkuchen Grand Marnier	10.00
Orangen-Cheesecake	9.00
Schokoladenmousse	9.00

In Zusammenarbeit mit:

gmt ★★★✶★ party team

Alle Preise in CHF; inkl. 7.7% MwSt. | Fleischherkunft: Schweiz

Unsere Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Getränke

Softgetränke

Mineral (mit & ohne Kohlensäure)

Coca-Cola | Coca-Cola Zero

Rivella (rot) | Apfelschorle 30 cl 4.50

Gazosa (Limone | Arancia Amara | Pompelmo | Mandarino) 35 cl 5.00

Bier

Bier Paul 01 & Swiss Golden Ale 33 cl 5.00

Feldschlösschen (alkoholfrei) 33 cl 4.50

Wein

Rot

Château Coulon | Corbières AOP 2017 (F) | Carignan, Grenache, Syrah 10 cl 7.00

75 cl 42.00

Ripasso la Casetta | Valpolicella DOC 2017 (I) | Corvina, Corvinone, Rond. 10 cl 8.00

75 cl 52.00

Weiss

Saxum | Rueda DO 2018 (ES) | Sauvignon Blanc 10 cl 7.00

75 cl 42.00

Prosecco

Delsecco | Rheinessen 2017 (D) | Müller-Th., Riesling, Cabernet Blanc, ... 10 cl 8.00

75 cl 52.00

Kaffee, Tee & Spirituosen

Kaffee crème | Espresso 4.50

Corretto 6.50

Tee (Pfefferminz- | Hagenbutten- | Eisenkraut- | Schwarz- | Grüntee) 4.00

Grappa di Moscato (43 vol.%) 2 cl 7.00

weitere Spirituosen auf Anfrage