

Zone3

AUS UNSEREN DREI KÜCHEN SAISON ROOFTOP - KARTE

GRILL

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

vom Argentinischen Angus Rind mit Marktgemüse

150g **33.80**

250g **44.80**

400g **59.80**

SPARE RIBS

mit Coleslaw und Barbecue Sauce

ca. 500g **36.80**

ca. 1000g **66.80**

BBQ POULET VOM POULETOBERSCHENKEL

mit Coleslaw und Barbecue Sauce **29.80**

THUNFISCH MSC VOM GRILL

160g mit Sommergemüse und Chili-Ingwer-Butter **34.80**

CREVETTES ASC VOM GRILL

160g mit Sommergemüse und Chili-Ingwer-Butter **33.80**

BEEF BURGER ZONE3 (160G) MIT SPECK

mit Brioche Brötli, Käse,

BBQ-Sauce und Coleslaw **24.80**

FALAFEL VEGI BURGER

mit Brioche Brötli, Avocado, Harissa, Atchara **23.80**

GRILLGEMÜSE

mit Honig-Feta und Harissa-Sauce **28.80**

MEHR VEGETARISCHES?

FRAGEN SIE NACH UNSEREM TAGESVEGIHIT

BEILAGEN

RÖSCHTI-KARTOFFELGALETTEN 4.80

ZONE3 POMMES FRITES 5.80

PATATAS BRAVAS 5.80

DRINKS

LEICHTSINNIGER ZONE3 ROOFTOP DRINK

Roséwein, Sommerbeeren, Spumante & Secrets

13.80

WEINEMPFEHLUNG

G. & R. TRIEBAUMER ZONE3

No1 (Chardonnay, Muskateller & Co) 1 dl **7.00**

G. & R. TRIEBAUMER ZONE3, ROSE

No2 (Blaufränkisch) 1 dl **7.50**

FÜR APÉRO UND DRINKS

VERLANGEN SIE DIE GETRÄNKEKARTE

CURRY CORNER

THAI GREEN CURRY MIT POULET

mit japanischem Reis **29.80**

RINDS-MASSAMAN-CURRY

mit japanischem Reis **34.80**

LIEBER GAST

Auf Anfrage informieren unsere Mitarbeiter Sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können.

HERKUNFTSDEKLARATION

Rind: Schweiz / Entrecôte: Argentinien / Poulet: Schweiz

Satay: Ungarn / Schwein: Schweiz / Schinken: Schweiz

Lachs: Zucht, Norwegen oder Schottland /

Crevetten: Zucht, Vietnam ASC

Thunfisch: Vietnam, Philippinen, Western Central Pacific MSC

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MWSt.

Zone 3

AUS UNSEREN DREI KÜCHEN SAISON ROOFTOP - KARTE

ABEND-TAVOLATA-MENU

DIENSTAG BIS SAMSTAG!

CALIFORNIA ROLL - SUSHI

SAISON- BLATTSALAT

und / oder

TAGESSUPPE

Hauptgänge zum Teilen

HAUSGEMACHTE SPARE RIBS

mit Coleslaw und Barbecue-Sauce

PARMIGIANA

Auberginengratin mit Parmesan und Tomaten

ASIA-CURRY

Grünes Thai Curry mit Poulet und Reis

PATATAS BRAVAS

DESSERT

Wählen Sie eine feine Dessertkreation von Rolf Mürner

MENU AB ZWEI PERSONEN

58.00 pro Person

SAISON ROOFTOP-KLASSIKER

SAISON-BLATTSALAT
8.80

SAISONALE SPEZIALITÄTENSUPPE
9.80

GEMISCHTER ZONE3 GEMÜSE & BLATTSALAT

Dressing nach Wahl 9.80/19.80

ZONE 3 RINDSTATAR
mit geröstetem Brioche 25.80
als Hauptgang 32.80

2cl Whiskey oder Cognac +4.00

SHARING IS CARING

DIENSTAG BIS SAMSTAG

SUSHI-VARIATION-PLATTE Z3

klein / 8 Stück 19.80

mittel / 16 Stück 36.80

gross / 24 Stück 46.80

SWEETS

GASSER GLACÉ & SORBET

Glacé pro Kugel 3.80

Chocolat, Vanille, Erdbeer & Cream, Kokosnuss,

Matcha Green Tea

Sorbet pro Kugel 3.80

Blutorange, Ingwer, Mango

Rahm + 1.00

Schuss Vodka, Vielle Prune oder Prosecco + 3.80

DESSERT-SHOTS

VON ROLF MÜRNER

Die feinen und fantasievolle Kreationen präsentieren wir Ihnen gerne am Tisch:

- Schokolade, Caramel, Cassis
- Himbeer, Johannisbeer
- Tiramisu, Kaffee
- Weisse Schokolade, Mandarine, Zimt und Tonka
- Mango Passionsfrucht, vegan
- Saisonale Kreationen

DESSERT-SHOT JE 5.80