



Didi's Frieden

Finedinewine AG

Stampfenbachstr. 32 - 8006 Zürich

Tel. 044 253 18 10 - Fax 044 253 18 12

www.didisfrieden.ch

MITTAGSKARTE

Mittwoch, 17. April 2024

erster Preis Restaurant / zweiter Preis Take away

VORSPEISEN:

| | | |
|---|-----------|---------|
| Spargelcremesuppe | | 8 / 5 |
| Gemischter Blattsalat mit Französischer Sauce, Olivenoel-Senfauce, Kürbiskernoelsauce oder Sherryessigsauce | | 8 / 5 |
| Tatar vom Aargauer Bio-Rind mit Briochoast, Butter an Eisbergsalat | Vorspeise | 20 / 14 |
| | Portion | 36 / 22 |
| Patrizia Fontana's Auberginenravioli mit Peperonistreifen an Parmesanschaum | Vorspeise | 22 / 14 |
| | Portion | 34 / 20 |

HAUPTGÄNGE:

| | | |
|---|--|---------|
| Filet vom Isländischen Kabeljau auf Ofengemüsen an Fenchelsamenbuttersauce und Pilawreis | | 39 / 25 |
| Filetspitzen vom Zürcher Weidekalb an Champignonrahmsauce an Broccoli und Butterrösti | | 44 / 29 |
| Burger vom St. Galler Wagyu Rind mit Eisbergsalat und Tomaten, an Folienkartoffeln mit Schnittlauchquarksauce | | 38 / 24 |
| Cordonbleu vom Zürcher Biosäuli (160 Gramm) an Kräuterkohlraben und Quarkpizokel | | 39 / 25 |

DESSERT:

| | | |
|--|--|--------|
| Baileysparfait auf Schokoladenbisquitstücken an Erdbeersalat | | 12 / 8 |
| Mousse von Piemonteser Haselnüssen mit Haselnusscrumbles an Rotweibirnen und Birnensauce | | 12 / 8 |
| Maracaibo-Schokoladentorte an Mangotranchen und Mangocoulis | | 12 / 8 |

Verschiedene Sorbets und Glaces pro Kugel 4, plus Schlagrahm 2
Erdbeer, Zitrone-Limette, Mango, Zwetschgen, Yuzu
Wasabi, Schokolade, Baileys, Stracciatella, Vanille

Auswahl von Rohmilchkäsen mit Früchtebrot serviert Dessertportion 15