

# spectaturs feinessen

Tödistr. 44, 8002 Zürich, Tel.: 043 / 817 65 66

Abholzeiten von 9:00 - 17:00 h / Andere Zeiten nach Vereinbarung

Bestellung am Vortag faxen an: 043 / 817 61 18

Lieferung ganztags nach Absprache (Lieferungen zwischen 11:30h und 13:30h durch Kurier organisiert)

Mindestbestellmenge: CHF 50.--

| <b>Bestellformular für Selbstabholer</b>  |   |                       |       |
|---|---|-----------------------|-------|
| <b>Kunde / Firmenname:</b>  |   |                       |       |
| <b>Kontaktperson:</b>   |   |                       |       |
| <b>Adresse:</b>   |   |                       |       |
| <b>Tel. / Email</b>   |   |                       |       |
| <b>Abholdatum/-zeit:</b>  |   |                       |       |
| <b>Lieferdatum/-zeit:</b>   | für Lieferungen werden Lieferkosten verrechnet  |                       |       |
| <b>Vegetarische Sandwiches</b>  |   |                       |       |
| Sorte   | Zutaten   | Preis (CHF)           | Menge |
| <b>Avocado-Rucola</b>   | mit Mayonaise (auf Reis-Basis / ohne Ei), und Parmesan getrockneten Tomaten und Avocado   |                       |       |
|   | Ciabatta-Brot   | 6.50                  |       |
|   | dunkles Leinsamenbrot   | 6.50                  |       |
| <b>Ziegenkäse-Honig</b>   | dunkles Malz-Mehrkornbrot mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Rucola, und beträufelt mit dickflüssigem Aceto Balsamico  | 7.20                  |       |
| <b>Spinat-Bergkäse</b>  | dunkles Mehrkorn-Triangel-Brot mit Blattspinat, umhüllt von würzigen Scheiben Bündner Bergkäse  | 6.30                  |       |
| <b>Thon</b>   | Dreispez-Körnerbrötchen mit Salat, hausgemachtem Thon-Mousse (ohne Zwiebeln) und Peppadews  | 6.60                  |       |
| <b>Sandwich des Monats</b>  | monatlich wechselnd / telefonisch nachfragen oder <a href="http://www.spectaturs.com/mitnehmen-specials">www.spectaturs.com/mitnehmen-specials</a>            | 7.50 (kann variieren) |       |
| <b>Fleischhaltige Sandwiches</b>  |   |                       |       |
| <b>Chicken rastafire</b>  | dunkles Leinsamenbrot mit Salat, Gurken und würzigen Pouletscheiben (CH) an leicht scharfer Rastafire-Sauce   | 7.20                  |       |
| <b>Mostbröckli</b>  | dunkles Malz-Mehrkorn-Brot mit würzigem Aufstrich, Salat, grosszügig belegt mit Mostbröckli (CH) und Gewürzgurken   | 8.00                  |       |
| <b>Parmaschinken-Rucola</b>   | dunkles Malz-Mehrkorn-Brot mit Frischkäse, Parmaschinken (ITA), Rucola, beträufelt mit dickflüssigem Aceto Balsamico (im Herbst mit frischen Feigen CHF 8.40) | 8.00                  |       |
| <b>Tages-Menü / Tages-Suppe (aktuelles Tagesangebot auf der Homepage ersichtlich)</b> |   |                       |       |
| <b>Tagessuppe (3 dl)</b>  | mit Brötli  | 7.40                  |       |
| <b>Menü</b>   | mit Fleisch   | 18.50                 |       |
| <b>Menü</b>   | vegetarisch   | 16.00                 |       |
| <b>Salate (vegetarisch)</b>   |   |                       |       |
| <b>Randen-Sellerie (roh)</b>  | Rohe Randen und Sellerie (mit Äpfel-Julienne), an Meerrettich-Sauce und Walnüssen   | 6.00                  |       |
| <b>Rüebli-Mohn</b>  | Rüebli-salat mit geröstetem Mohn, frischer Pfefferminze, Rosinen an Ingwer-Sauce  | 6.00                  |       |
| <b>Couscous</b>   | Marokkanisches Couscous mit Auberginen, Rosinen (im Sommer mit Cherrytomaten u. Gurke) und gerösteten Pinienkernen  | 6.00                  |       |
| <b>Pasta</b>  | Teigwaren gewürzt mit getrockneten Tomaten, Tomaten-Pesto, Parmesan und gerösteten Pinienkernen   | 6.00                  |       |
| <b>Salat gemischt</b>   | Frischer grüner Salat mit geraffelten Rüebli, Gurke, Mais, Sprossen und saisonales Gemüse (bitte unten 1 Dressing auswählen)                                  | 6.30                  |       |
| <b>Rucola-Parmesan-Feigen (saisonal)</b>  | Rucola mit Parmesanstreifen und frischen Feigen, an Honig-Hausdressing  | 7.30                  |       |

| <b>weitere Salate (vegetarisch)</b>                              |   |       |       |
|--|---|-------|-------|
| Sorte  | Zutaten   | Preis | Menge |
| <b>Spinat-Feta (saisonal)</b>                                    | Frischer junger Blattspinat mit Cherry-Tomaten, 1/4-fett Fetakäse und Thymian (dazu Zitronendressing)   | 7.30  |       |
| <b>Chicorée-Orangen (saisonal)</b>                               | Frischer Chicorée mit Orangenfilets, Datteln und Baumnüssen (bitte unten 1 Dressing auswählen)  | 7.30  |       |
| <b>Nüssli-Ei</b>   | Frischer Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Kürbiskernen (bitte unten 1 Dressing auswählen)   | 7.20  |       |
| <b>Papaya</b>  | Gemüse-Papaya und Rüebl mit gerösteten Erdnusskernen und hausgemachten scharfen Thai-Dressing zum selber dosieren   | 7.20  |       |
| <b>Salate (fleischhaltig)</b>                                    |   |       |       |
| <b>Poulet</b>  | Würzig gebratene Pouletscheiben (CH) auf grünem Salat mit Gurken und gerösteten Kürbiskernen (bitte unten 1 Dressing auswählen)   | 8.60  |       |
| <b>Thai-Poulet (nicht täglich, bitte fragen)</b>                 | Gegartes Pouletfleisch auf grünem Salat mit Gurke, Rüebl, frischem Koriander, Minze und Lauchzwiebeln mit hausgemachtem Thai-Dressing (scharf)  | 16.00 |       |
| <b>Fitness-Menü (mit Fleisch)</b>                                | Würzig gebratene Pouletscheiben (CH) auf grünem Salat, Gurkenscheiben, sowie zwei Salate aus dem spectateurs-Angebot (i.d.R. Pasta + Rüebl). Dazu ein Brötli und ein Dressing nach Wahl (bitte unten 1 Dressing auswählen)  | 15.00 |       |
| <b>Dressings (bei zusätzlicher Bestellung 60 Rappen/Portion)</b> |   |       |       |
| <b>Französisch</b>   | Rapsöl, Balsamico bianco, Magerquark, Senf, Gewürze   |       |       |
| <b>Haus-Dressing</b>   | Rapsöl, Rotweinessig (hausgemacht), Körnersenf, Gewürze, Orangensaft  |       |       |
| <b>Italienisch</b>   | Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, Gewürze   |       |       |
| <b>Desserts</b>  |   |       |       |
| <b>Birchermüsli</b>  | hausgemacht nach eigenem Rezept (ohne Rahm) mit frischen Früchten   | 6.80  |       |
| <b>Frühlings-, Sommer-, Herbst- o. Wintertraum</b>               | Rhabarber- o. Nektarinen-Kompott mit Vanille-Joghurt, Zwetschgen-Kompott mit Zimtcrème oder Orangen-Dattel-Salat  | 6.30  |       |
| <b>Mangocreme</b>  | aus Nature-Joghurt, Mango-Pulpe und frischen Mangostücken   | 6.10  |       |
| <b>Mousse au Chocolat</b>  | aus dunkler Schokolade mit Sahne (ohne Eier)  | 6.10  |       |
| <b>Tiramisù (nicht täglich; bitte fragen)</b>                    | klassisch " <b>Italienisch</b> " mit Kaffee und Amaretto und Mascarpone-Crème (mit Zucker und Ei). - (nicht im Hochsommer erhältlich) oder <b>Ananas-Kokos-Tiramisù</b> mit frischer Ananas, Blanc battu, Kokosmilch und Löffelbiskuits oder <b>Erdbeer-Tiramisù</b> mit Mascapone und Löffelbiskuits | 6.30  |       |
| <b>Kuchen</b>  |   |       |       |
| <b>Brownie</b>   | frisch gebacken mit viel Schokolade und Pecannüssen   | 2.40  |       |
| <b>Rüebl-Schnitte</b>  | frisch gebackener Rüebl-Kuchen, mit Zitronen-Zucker-Glasur  | 3.50  |       |
| <b>Engadiner Nusstorte</b>                                       | Original Engadiner Nusstorte (Triangel-Schnitt, ca. 90g)  | 4.20  |       |
| <b>Maroni-Kuchen</b>   | Maroni-Kuchen   | 4.60  |       |
| <b>Cheesecake</b>  | klassischer American Cheesecake mit Waldbeeren und Weizenkeimen   | 5.60  |       |