

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.--

Bestellformular für Selbstabholer			
Kunde / Firmenname:			
Kontaktperson:			
Adresse:			
Tel. / Email			
Abholdatum/-zeit:			
Lieferdatum/-zeit:	für Lieferungen werden Lieferkosten verrechnet		
Vegetarische Sandwiches			
Sorte	Zutaten	Preis (CHF)	Menge
Avocado-Rucola	mit Mayonaise (auf Reis-Basis / ohne Ei), und Parmesan getrockneten Tomaten und Avocado		
	helles Mehrkorn-Brot	6.50	
	dunkles Malz-Mehrkorn-Brot	6.50	
Ziegenkäse-Honig	dunkles Malz-Mehrkornbrot mit Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Rucola, und beträufelt mit dickflüssigem Aceto Balsamico	7.20	
Eier-Sprossen	helles Mehrkornbrot mit gehackten Eiern (CH), gewürfelten Gewürzgurken, Schnittlauch und Quark, Sprossen	6.40	
Thon	Dreispitz-Körnerbrötchen mit Salat, hausgemachtem Thon-Mousse (ohne Zwiebeln) und Peppadews	6.60	
Sandwich des Monats	monatlich wechselnd / telefonisch nachfragen oder www.spectaturs.com/mitnehmen-specials	8.00 (kann variieren)	
Fleischhaltige Sandwiches			
Chicken rastafire	dunkles Leinsamenbrot mit Salat, Gurken und würzigen Pouletscheiben (CH) an leicht scharfer Rastafire-Sauce	7.20	
Mostbröckli	dunkles Malz-Mehrkorn-Brot mit würzigem Aufstrich, Salat, grosszügig belegt mit Mostbröckli (CH) und Gewürzgurken	7.80	
Parmaschinken-Rucola	dunkles Malz-Mehrkorn-Brot mit Frischkäse, Parmaschinken (ITA), Rucola, beträufelt mit dickflüssigem Aceto Balsamico (im Herbst mit frischen Feigen CHF 8.40)	7.60	
Tages-Menü / Tages-Suppe (aktuelles Tagesangebot auf der Homepage ersichtlich)			
Tagessuppe (3 dl)	mit Brötli	7.40	
Menü	mit Fleisch	18.50	
Menü	vegetarisch	16.00	
Salate (vegetarisch)			
Randen-Sellerie (roh)	Rohe Randen und Sellerie (mit Apfel-Julienne), an Meerrettich-Sauce und Walnüssen (im Winter)	6.00	
Rüebli-Mohn	Rüebli Salat mit geröstetem Mohn, frischer Pfefferminze, Rosinen an Ingwer-Sauce	6.00	
Couscous	Marokkanisches Art mit Auberginen, Rosinen und gerösteten Pinienkernen (Winter-Variante) / im Sommer mit Gurken u. Cherry-Tomaten an Zitronen-Sauce	6.00	
Pasta	Teigwaren gewürzt mit getrockneten Tomaten, Tomaten-Pesto, Parmesan-Würfeli und gerösteten Pinienkernen	6.00	
Salat gemischt	Frischer grüner Salat mit geraffelten Rüebli, Gurke, Kidney-Bohnen, Sprossen und saisonales Gemüse (bitte unten 1 Dressing auswählen)	6.40	
Rucola-Parmesan-Feigen (saisonal)	Rucola mit Parmesanstreifen und frischen Feigen, an Honig-Hausdressing (im Herbst)	7.30	

weitere Salate (vegetarisch)			
Sorte	Zutaten	Preis	Menge
Spinat-Feta (saisonal - im Spät-Frühling))	Frischer junger Blattspinat mit Cherry-Tomaten, 1/4-fett Fetakäse und Thymian (dazu Zitronendressing - im Spät-	7.40	
Chicorée-Orangen (saisonal - im Winter)	Frischer Chicorée mit Orangenfilets, Datteln und Baumnüssen (bitte unten 1 Dressing auswählen)	7.50	
Nüssli-Ei	Frischer Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Kürbiskernen (bitte unten 1 Dressing auswählen)	7.20	
Papaya	Gemüse-Papaya und Rüebl mit gerösteten Erdnusskernen und hausgemachten scharfen Thai-Dressing zum selber dosieren	7.20	
Salate (fleischhaltig)			
Poulet	Würzig gebratene Pouletscheiben (CH) auf grünem Salat mit Gurken und gerösteten Kürbiskernen (bitte unten 1 Dressing auswählen)	8.60	
Thai-Poulet (nicht täglich, bitte fragen)	Gegartes Pouletfleisch auf grünem Salat mit Gurke, Rüebl, frischem Koriander, Minze und Lauchzwiebeln mit hausgemachtem Thai-Dressing (scharf)	16.00	
Fitness-Menü (mit Fleisch)	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	
Dressings (bei zusätzlicher Bestellung 60 Rappen/Portion)			
Französisch	Rapsöl, Balsamico bianco, Magerquark, Senf, Gewürze		
Haus-Dressing	Rapsöl, Rotweinessig (hausgemacht), Körnersenf, Gewürze, Orangensaft		
Italienisch	Olivenöl, Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer, Gewürze		
Desserts			
Birchermüsli	hausgemacht nach eigenem Rezept (ohne Rahm) mit frischen Früchten	6.80	
Frühlings-, Sommer-, Herbst- o. Wintertraum	Rhabarber- o. Nektarinen-Kompott mit Vanille-Joghurt, Zwetschgen-Kompott mit Zimtcrème oder Orangen-Dattel-Salat	6.30	
Mangocreme	aus Nature-Joghurt, Mango-Pulpe und frischen Mangostücken	6.10	
Mousse au Chocolat	aus dunkler Schokolade mit Sahne (ohne Eier)	6.10	
Tiramisù (nicht täglich; bitte fragen)	klassisch " Italienisch " mit Kaffee und Amaretto und Mascarpone-Crème (mit Zucker und Ei). - (nicht im Hochsommer erhältlich) oder Ananas-Kokos-Tiramisù mit frischer Ananas, Blanc battu, Kokosmilch und Löffelbiskuits oder Erdbeer-Tiramisù mit Mascapone und Löffelbiskuits	6.30	
Kuchen			
Brownie	frisch gebacken mit viel Schokolade und Pecannüssen	2.40	
Rüebl-Schnitte	frisch gebackener Rüebl-Kuchen, mit Zitronen-Zucker-Glasur	3.50	
Engadiner Nusstorte	Original Engadiner Nusstorte (Triangel-Schnitt, ca. 90g)	4.20	
Maroni-Kuchen	Maroni-Kuchen	4.60	
Cheesecake	klassischer American Cheesecake mit Waldbeeren und Weizenkeimen	5.20	