

DUPONT

Brasserie & Bar

To share...

- ☞ **Urban Garden-Focacciabrot** 24
mit Hummus, Artischocken, Tomaten-Frischkäsemousse, knackige Karotten, Gurken & Radieschen
- Piatto Toscano** 34
Parma Rohschinken, Salami, Bresaola, Parmesan mit Antipasti
- ☞ **Antipasti** pro Schale 8
Artischocken, Oliven, getrocknete Tomaten oder eingelegtes Gemüse
- Momos 4 Stück** 15
mit Rindfleisch, Sojasauce und Chili
- ☞ **Momos 4 Stück** 15
mit Spinat, Erbsen, Kartoffel, Paneer-Käse, Champignon und Tofu

Starters

- Vitello tonnato** 24/38
mit hausgemachter Thunfischsauce, Kapern und Zwiebelringe
- ☞ **Lattichsalatherzen** an Schnittlauchvinaigrette 15
☞ mit Fetakäse +4
☞ mit Speck +3
- ☞ **Roher Fenchel - Grapefruitsalat** 15
mit hausgegemahtem Rauchlachs +8
☞ mit Fetakäse +4
- ☞ **Gerösteter Randensalat** 16
Apfelkompott, Ziegen-Frischkäse, karamellierte Walnüsse
- ☞ **Büffelmozzarella** mit Ochsenherztomaten und Basilikumpesto 21/36
- ☞ **Gazpacho** 14

Pasta & Risotto

- ☞ **Penne** an Basilikumpesto, wilder Brokkoli, getrocknete Tomaten 26
- ☞ **Safran-Zitronen-Risotto** 32
mit grilliertem Fenchel
- Hausgemachte Kalbfleisch-Ravioli** 36
Salbeibutter und Blattspinat

Pizza

- ☞ **Margherita** 23
Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Datterini Tomaten und frischer Basilikum
- ☞ **Toscana** 26
Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, wilder Brokkoli, Parmigiano, geräucherter Scamorza und frischer Basilikum
- Prosciutto e Funghi** 26
Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto cotto und Funghi
- Diavola** 26
Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, Chorizo, Jalapeno und Artischocken
- Dupont** 38
Tomaten San Marzano, Mozzarella di Bufala, Prosciutto Parma, Rucola und schwarzer Sommertrüffel
- ☞ **Giulia** 26
Tomaten San Marzano, Fior di Latte Mozzarella, grillierte Zucchini, Artischocken und Rucola

Classics...

- Caesar Salad** mit Pouletbrust, Speck, Croûtons, Caesar Dressing 26
- Salad Niçoise** mit rosa gebratenem Thunfisch, Zitronen-Aioli 27/38
- Rindstatar vom Schrofenhof** 27/38
mit Brioche Toast
- Thunfisch Poke Bowl** 31
Thunfisch, Edamame, Mango, Granatapfelkernen, Avocado, Ingwer, Sushi-Reis
- ☞ **Feta Poke Bowl** 26
Fetakäse, Granatapfelkernen, Mango, Gurken, Edamame, Sushi-Reis
- Dupont Beefburger im Briochebun** 28
Salat, Shichimi Chilisaucе, süss-saure Gurken, Cheddarкäse
- ☞ **Dupont Garden Burger im Briochebun** 28
Salat, Shichimi Chilisaucе, süss-saure Gurken, Cheddarкäse

Main

- Seezunge vom Grill** 450g 49
Tomaten-Kapern Vinaigrette
- Moules et Frites** 250/500g 23/36
Moules an cremigem Weissweinsud, Züri Frites
- Red Thai Curry** mit Rindfleisch und Jasminreis 36
- Korma Curry** mit Chicken und Jasminreis 34
- Grilliertes Irisches Black Angus Rindsfilet** 200g 52
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes** an Champignonsauce, Rösti 45
- Wienerschnitzel vom Kalb** 41
mit Preiselbeeren
- ☞ **Gemüse-Tajine** mit konfitierten Zitronen, grüne Oliven dazu Couscous 32

☞ Side dishes

- Frischer Blattspinat 7
- Grilliertes mediterranes Gemüse 7
- Weisswein Risotto mit Parmesan 7
- Züri Frites 7
- Getrüffelte Züri Frites mit Parmesan 10
- Rösti 7
- Penne 7
- Couscous 7
- Blattsalat 7

Dessert

- Tarte au citron** 12
- Banana Brownie Chiboust** 12
- Frische Wassermelone** 9
- Hausgemachtes Schokoladenmousse** 10
- Coupe Dänemark** Vanille-Glace, Schokoladensauce, Rahm 13
- Coupe Maple Walnut** Walnuss-Glace, Karamellsauce, Walnüsse, Rahm 13
- Coupe Dupont** Lemon & Lime, Holunder, Minze, Prosecco 13
- Wiener Eiskaffee** gerührt 13
- Glace** Vanille, Espresso, Schokolade, Pistazie, Walnuss 5
Karamell, Macadamia, Stracciatella
- Sorbet** Mango-Passionsfrucht, Zitrone, Aprikose, Erdbeer-Himbeere, Lemon & Lime 5



Champagne & Prosecco

	10cl	75cl
Bollinger / Spéciale Cuvée brut	18	105
Bollinger / Rosé brut	19	130
Louis Roederer / Blanc de Blancs / millésime 2014		149
Louis Roederer / Cristal brut / millésime 2007		295
Louis Roederer / Cristal Rosé / millésime 2013		580
Bollinger / Grand Année brut / millésime 2012		180
Krug / Grande Cuvée brut		290
Dom Pérignon / Vintage / millésime 2010		285
Prosecco Valdobbiadene / Crede / Bisol	11	69

White Wine 🍷

	10cl	75cl
Chiar di Luna, CH Delea Tessin Merlot Bianco	9	59
Verdicchio dei Castelli di Jesi Versiano, IT Vignamento Verdicchio	11	72
Sancerre, FR Domaine du Nozay Loire Sauvignon Blanc	12	78
Kiedricher Riesling, DE Robert Weil Rheingau Riesling	13	85
Maison Lafleur, FR Collection Privée Candrian Languedoc Chardonnay	10	65

Rosé Wine

	10cl	75cl	150cl	300cl
Domaines Ott, Château de Selle, FR Cinsault, Syrah, Grenache	13	89	172	350
Étoile Millésime, FR Grenache, Mourvèdre 2020		159	265	

Red Wine

	10cl	75cl
Mas Agnes, ES Collección Privada Candrian Priorat Garnacha, Samsó	11	76
Stäfa Gamaret, Dreistand, CH Zürich Gamaret	12	79
La Massa, Chianti Classico, IT Toscana Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot	13	79
Quimera, Achaval Ferrer, AR Mendoza Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot	14	97

Beer

	25cl	33cl	33.5cl	40cl
Birra Moretti (offen)	5.8			7.9
Ittinger Klosterbräu (offen)	5.8			7.9
Erdinger Weissbier (offen)	6.5			8.5
Lagunitas IPA			8	
Corona			8	
Chopfab, Summer		8		
Heineken 0.0%		7		

Soft Drinks

Zürcher Wasser laut	50cl	5.5
Zürcher Wasser still	50cl	5.5
Aqua Panna	75cl	9.8
San Pellegrino	75cl	9.8
Rhabarberschorle	33cl	6
Apfelschorle	33cl	6
Coca Cola	33cl	6
Cola Zero	33cl	6
Rivella rot	33cl	6
Red Bull	25cl	8
Fever Tree Tonic	20cl	6.5
Fever Tree Ginger Beer	20cl	6.5
Fever Tree Ginger Ale	20cl	6.5
Crodino / Sanbitter	20cl	5.5
Hausgemachter Eistee	25cl / 6	40cl / 8

Coffee by il Baretto

Espresso oder Ristretto	5.2
Espresso Macchiato	5.3
Espresso Doppio	6.5
Kaffee	5.2
Milchkaffee	5.9
Cappuccino	5.9
Latte Macchiato	6.6
Chai Latte	6.6
Flat White	6.6
Ovomaltine	6.6
Caotina	6.6

Tea by l'art du thé

Genmaicha Grüntee	6
English Breakfast Bio / Earl Grey Schwarztee	6
Verveine / Kamille	6
Symphonie de fruit / Früchtetee	6
Frischer Ingwer-Zitronengraste	6.5
Frischer Pfefferminztee	6.5

Juices

Tomatensaft	20cl	6
Cranberrysaft	20cl	6
Frisch gepresster Karotten-Ingwersaft	20cl	7
Frisch gepresster Orangensaft	20cl	7