

HERBSTKARTE



APERO & SNACKS

Kalamata-Oliven  	7
Grüne und rote Kalamata-Oliven, mariniert mit Zitrone, Kräutern und Olivenöl	
Schweizer Rösti-Frites 	9
Knusprige Rösti-Frites mit Belper Knolle, Rosmarin und Oregano	
Sbrinz Möckli 	10
Gereifter Sbrinz, serviert mit Crema di Aceto	
Hummus-Plättli 	18
Randen-Hummus mit knackigem Gemüse und warmem Pinsa-Brot	
Käseplättli *	25
Schweizer Käsespezialitäten, Sbrinz, Bachtelstein und Sternenberger Brie, Essiggemüse, Oliven und Hausbrot	
Capuns Val Lumnezia	26
Capuns mit Mangoldblatt, gefüllt mit Speck, Rohschinken, Landjäger und Rahmwirsing	
Bruschetta FLOR 	12
Geröstetes Hausbrot mit Hummus, Datterini-Tomaten, Rucola und Dukka-Crunch	
Bolognese Bao Bun	12
Schweizer Rindsragout, Frühlingszwiebeln und Chili	
Rindstatar 	
Black Angus Rind mit Belper Knolle, gepickelten roten Zwiebeln und Essiggurken	
kleine Portion	26
grosse Portion	32

SUPPEN

Tagessuppe

Fragen Sie unser Team.

kleine Suppe	9
grosse Suppe	14

SALATE

Kleiner Salat

9

Bunter Mischsalat mit saisonalem Gemüse

Superfood-Salat

25

Mit Hummus, Datterini-Tomaten, Gurken, Zwetschgen, Blaubeeren und Körner-Crunch mit Zitronen-Olivenöl-Dressing

Nüsslisalat *

23

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

Burrata

27

Lauwarmer Linsen-Hummus-Ragout mit Marroni, Zwetschgen und Baumnüsse

Bremgartner Forellen-Salat

30

Saisonaler Mischsalat mit Bremgartner Forelle, Apfel, Blaubeeren, frischem Meerrettich, Kapernäpfeln und Zitronen-Olivenöl-Dressing

Caesar-Salad «FLOR»

30

Lattich mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Datterini-Tomaten, Sbrinz und Caesar-Dressing

Tages-Quiche

23

Serviert mit kleinem Salat, Crème fraîche und Schnittlauch

PASTA

Rigatoni Caprese 23
Mit Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, frischem Basilikum und kalabrischem Olivenöl

Penne al Pesto 24
Mit Basilikum-Pesto, Burrata, Rucola und frisch gehobeltem Sbrinz

Rigatoni Bolognese 25
Mit Ragù vom Schweizer Rind mit Datterini-Tomaten, Basilikum und gehobelter Belper Knolle

Tagliatelle Seefeld 26
Tomaten-Cremesauce mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Datterini-Tomaten, Rucola und frisch gehobeltem Sbrinz

PINSÄ

Pinsa Zucca 27
Tomatensauce, Butternusskürbis, Zwetschgen, Feta und Kürbiskerne
Mit Rohschinken IPS +5

Pinsa nach Elsässer Art 28
Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

Züri Pinsa 30
Mit Tomatensauce, Rohschinken, Datterini-Tomaten, Sbrinz und Rucola

DESSERT

Affogato al Caffè ☼	8
Vanilleglace mit Espresso	
Mini Dänemark ☼	9
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm	
Mini Vermicelles ☼	9
Meringues, Marronipüree und Schlagrahm	
Mini Nesselrode ☼	13
Meringues, Marronipüree, Vanilleglace und Schlagrahm	
Virgin Kir Royal FLOR ♡☼	12
Cassis-Sorbet mit alkoholfreiem Schaumwein von Kolonne Null und frischen Blaubeeren	
Lauwarmer Schokoladenkuchen	9
Erdbeer-Coulis und Schlagrahm	
Lava Cake	14
Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanilleglace und Schlagrahm	
Blueberry Muffin	7
Mini Lemon-Cheesecake	6
Mini Süssgebäck	4
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über das aktuelle Angebot.	

✓ Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine Zutaten tierischer Herkunft (vegan). Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

⦿ Die Rezeptur des Gerichtes enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden.

* Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich.

Betreffend Allergenen und Intoleranzen scannen Sie bitte den QR Code. Für weitere Informationen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.



Fleischdeklaration:

Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Fisch: Schweiz

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.



Flor Café Bar
Seefeldstrasse 63
8008 Zürich

info@flor-cafebar.ch
www.flor-cafebar.ch
+41 44 387 41 24