



RESTAURANT  
**FOMAZ**

## Immer wieder Neues

Salat „Fomaz-Style“ 8  
Dressing | Toppings

Daily Special x  
An der Tafel | Empfehlung des Servicepersonals

## Kalte Tapas

Hummus<sup>(vegan)</sup> 10  
Kichererbsen | Tahina | Gerösteter Sesam  
Olivenöl | Hausbrot

Fomaz Kimchi<sup>(vegan)</sup> 14  
Chinakohl | Chili | Knoblauch  
Rettich | Chipolotte

Ziegenfrischkäse 17  
Kumquats | Granatapfelkerne | Frisee  
gerösteter Sesam | Kräuteröl

## Sides

Yuca Frita<sup>(vegan)</sup> 9  
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli

Sweet Potato Fries<sup>(vegan)</sup> 9  
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli



RESTAURANT  
**FOMAZ**

## Warme Vegi Tapas

Pacorás 17

Gemüse | Kichererbsenmehl | Spicy-Chili-Majo  
Frisee | Frühlingszwiebel

Cellerysteak 18

Sellerie | Heidelbeerjus | Federkohlchips  
Black Garlic Powder | Kräuteröl

Flowersprouts 16

Flowersprouts | gerösteter Sesam | Hollandaise  
Sesamöl | Gartenkresse

## Warme Tapas

Porkbelly Bun 17

Sous-vide-Porkbelly | Brioche Bun | Szechuandip  
Frisee | Tomatenwürfel

Tandoori Chicken 18

Poulet | Wokgemüse | Koriander  
Sojasauce | Frühlingszwiebeln

Oxtail Dim Sum 18

Ochsenschwanz | Frühlingszwiebel | Gartenkräuter  
Kräuteröl | Sesam-Soja-Dip

Pulled Lamb 20

Gerupfte Lammkeule | Honigfrischkäse | Sauerteigbrot  
Röstzwiebeln | Rotweinjus



RESTAURANT  
**FOMAZ**

## Dessert

Urner Brühkugeln 11.5  
Hefeteig | Vanilleglace | Früchte

Rosmarinpannacotta 10.5  
Apfel-Zimt-Gelee | karamellisierte Nüsse

Orangentiramisu 11.5  
Mascarpone | Biscuit | Rahm

Daily Dessert Surprise 10