



RESTAURANT
FOMAZ

Eine Reise durch die Karte

Ab 2 Personen 69 p. P.
Drei Runden salzig, eine Runde süss
einmal quer durch die Karte

Weinbegleitung 35 p. P.
Ein Aperero & Glass Wein zu jeder Runde

Starter

Salat „Fomaz-Style“ 8
Dressings | Toppings

Hummus^(vegan) 10
Kichererbsen | Tahina | Gerösteter Sesam
Olivenöl | Hausbrot

Vegan Tostada^(vegan) 16
Crunchy Fladenbrot | Edamame | Frisee
Kräuteraiolli | Vinaigrette

Ceviche 19
Gotthardzander | Passionsfrucht | Chipolotte
Frisee | Tapiokachip | Kimchipulver

Sides

Sweet Potato Fries^(vegan) 9
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli

Halloumifries^(vegi) 12
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli

Kimchi^(vegan) 9
Chinakohl | Chili | Rettich



RESTAURANT
FOMAZ

Mains

Patatafoam_(vegan) 17

Kartoffelschaum | Lauchherzen | Lauchpulver
Gartenkresse | Kräuteröl

Mushroom Magic_(vegan) 18

Schweizer Zuchtpilze | Gartenkräuter
Rote Zwiebeln | Batata Harra

Cream Cheese Springroll_(vegi) 17

Frischkäse | Frühlingsrollenteig | Baumnusspesto
Frisee | Tomate | rote Zwiebel

Salsify_(vegi) 18

Schwarzwurzel | Sesam | Gartenkresse
Sesamöl | Hollandaise

Bifteki Balls 19

Rindshackfleisch | Feta | Pitabrot
Zazikki | Tomatensauce

Shish Taouk 19

Poulet | Fladenbrot | Minzjoghurt
Tomatensugo | geröstete Kerne

Peanut Porkbelly 21

Sous-vide-Schweinebrust | Erdnusscrumble
Asiagurke | Jalapeno | Kräuteraïoli



RESTAURANT
FOMAZ

Dessert

Coconut & Almond 11.5

Kokosnussglace | Mandelcreme | Mandelkrokkant

Peanutbutterpie 10.5

Haselnusscrumble | Erdnuss-Frischkäse-Creme | Rahm

Kaiserschmarrn 10.5

Kaiserschmarrn | Vanilleglace | Rahm | Mandelblätter

Daily Dessert Surprise 10