



RESTAURANT
FOMAZ

Eine Reise durch die Karte

Ab 2 Personen 72 p. P.
Drei Runden salzig, eine Runde süss
einmal quer durch die Karte

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

Starter

Salat „Fomaz-Style“ 8
Dressings | Toppings

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

Ziegenfrischkäse^(vegi) 17
Apfelchutney | Granatapfelkerne | Frisee
gerösteter Sesam | Kräuteröl

Beef Tartar 19
Rindshuft | Black-Garlic-Mayo
Frisee | Rote Zwiebeln | Gartenkresse

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

Sourdoughbread^(vegan) 17

Sauerteigbrot | Cashew-Creme-Fraiche | Tomaten
Rote Zwiebeln | Chipolotte

Smokey Mushroom Bun^(vegan) 18

Kräutersaitling | Bao Bun | Gartenkräuter
Knoblauchaioli | Röstzwiebeln

Beetroot Steak^(vegan) 19

Rote Beete | Röstselleriepüree | vegane Jus
Rosmarincrunch | Microgreens | Kräuteröl

Flowersprouts^(vegi) 18

Flowersprouts | gerösteter Sesam | Hollandaise
Sesamöl | Gartenkresse

Beef Dim Sum 18

Rind | Knoblauch | Rote Zwiebel | Shitake
Rüebli | Sojasauce | Ingwer

Chicken Fingers 21

Poulet | Sesam-Panko | Chili-Mayo
Frisee | Frühlingszwiebeln

Asian Braised Beef 23

Falsches Filet | Mantou | Edamame
Koriander | Chili



RESTAURANT
FOMAZ

Dessert

Hot Cherry Brownie 11.5
Lauwarmer Brownie | Kirschrägout | Rahm

Passionfruit Mille Feuille 12.5
Vanilleespuma | Strudelteig | Passionsfruchtgel

Kürbiskernparfait 10.5
Krokkant | Dörrfrüchte | Zitrusgel

Daily Dessert Surprise 10