



RESTAURANT  
**FOMAZ**

## Eine Reise durch die Karte

Ab 2 Personen 82 p. P.  
Drei Runden salzig, eine Runde süß  
einmal quer durch die Karte

Weinbegleitung 38 p. P.  
Ein Glass Wein zu jeder salzige Runde - Ein Cocktail zum Süssen

### Starter

Salat „Fomaz-Style“ 9  
Dressings | Toppings

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

Vegan Salmon<sub>(vegan)</sub> 17  
Rüebli | Cashew-Creme-Fraiche | Sauerteigbrot  
Dill | Gartenkresse

Beef Tartar 21  
Rindshuft | Black-Garlic-Mayo | Brioche  
Frisee | Rote Zwiebeln | Gartenkresse

### Sides

Sweet Potato Fries<sub>(vegan)</sub> 10  
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli

Halloumifries<sub>(vegi)</sub> 13  
Szechuandip | Spicy-Chili-Mayo | Knoblauchaioli

Kimchi<sub>(vegan)</sub> 10  
Chinakohl | Chili | Rettich



RESTAURANT  
**FOMAZ**

## Mains

<b>Wild Broccoli</b> <sub>(vegan)</sub>	17
Wilder Broccoli   Knoblauch-Ingwer-Sauce Gartenkräuter   gerösteter Sesam	
<b>Vegan Dim Sum</b> <sub>(vegan)</sub>	21
Shitake   Rüeblī   Chinakohl Sweet Soja   Gartenkresse	
<b>Smokey Mushroom Bun</b> <sub>(vegan)</sub>	19
Kräutersaitling   BBQ   Bao Bun Knoblauchaioli   Gartenkräuter	
<b>Asparagus</b> <sub>(vegi)</sub>	19
Fermentierter Spargel   Hollandaise   Kräuteröl Kimchipulver   Gartenkresse	
<b>Kebap Hindi</b>	22
Rindshackfleisch   Tomatensugo   Fladenbrot Minzjoghurt   Gartenkresse	
<b>Chicken Springroll</b>	21
Poulet   Chinakohl   Rüeblī   Pak-Choi Sweet Soja   Frisee	
<b>Lamb Tagliata</b>	24
Lammhuft   Ruccola   Karoffelwürfel Jus   Gartenkräuter   grünes Öl	



RESTAURANT  
**FOMAZ**

## Dessert

Blond Chocolate Mille Feuille 12.5  
Blondes Cremeux | Strudelteig | Erdbeeren | Rahm

Baklava 11.5  
Jufka | Nüsse | Vanilleglace

Blueberry & Meringues 11.5  
Heidelbeerglace | Meringues | Ragout | Crumble

Daily Dessert Surprise 10