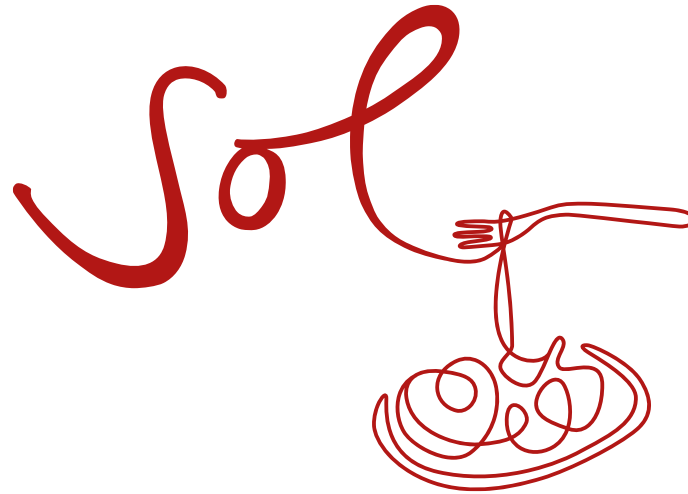




SOL – Mediterran. Modern. Gemeinsam.

Von der Sonne geküsst und vom Süden inspiriert, vereint SOL die Aromen von der Levante bis nach Ligurien. Unsere Küche ist pflanzenbetont, kreativ und weltoffen – Gemüse steht im Mittelpunkt, begleitet von sorgfältig ausgewähltem Fisch und Fleisch aus nachhaltiger Schweizer Herkunft.

Wir kochen ehrlich, hochwertig und modern interpretiert – mit der Leichtigkeit des Mittelmeers und der Bodenständigkeit unserer Region. Ob Tavolata zum Teilen, Business Lunch oder Dinner mit Freunden: Bei SOL geht es um Genuss, Geselligkeit und das Gefühl von Ferien – mitten in Dübendorf.



ANTIPASTI & VORSPEISEN

Parmesan-Fries *

mit frischen Kräutern und Trüffelcrème

12

Hummus 🌿*

mit Dukkah und gerösteter Focaccia

14

Après-SOL Tapas 🌿*

Rosmarin-Focaccia, Baba Ganoush, Kalamata-Oliven, gepickeltem Kürbis und Grana-Padano

19

SOL Plättli *

mit Rohschinken, Salametti, Grana Padano, gepickeltem Kürbis und Hausbrot

24

Bruschetta Caprese

mit Büffelmozzarella, marinierten Cherrytomaten und Basilikum

15

Bruschetta Levante 🌿

mit Kürbiscreme, marinierten roten Zwiebeln und Dukkah

15

Bruschetta Sole

Ziegenfrischkäse, Balsamico-Feigen und Speck-Crunch

15

Calamari Fritti

mit hausgemachter Aioli

17



Swiss-Lachs-Terrine 🌿🍷

Orangen-Fenchel-Salat, süss-sauer eingelegter Kürbis und Honig-Senf-Sauce

24

Randencarpaccio 🌿🍷

Senfsamenkaviar, Brunnenkresse und geröstete Haselnüsse
mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse 🍷

16

+6

Feigen & Burrata 🍷

mit Rohschinken und Portwein-Balsamico-Reduktion

22

Tatar vom Black-Angus-Beef klein *

mit Grana Padano, eingelegten roten Zwiebeln, gepickelten Senfsamen,
Tomatencrème und Toast

28

Tatar vom Black-Angus-Beef gross *

mit Grana Padano, eingelegten roten Zwiebeln, gepickelten Senfsamen,
Tomatencrème und Toast

34



SALATE & SUPPE

Grüner Salat

mit Lattich und Rucola

8

Herbstlicher Radicchio-Salat *

gebratene Waldpilze, geröstete Baumnüsse und Grana-Padano-Späne

18

Lauwarmer Fenchelsalat *

mit Beluga-Linsen, Onsen-Ei und süss-sauer eingelegtem Kürbis

14

Superfood Salat Bowl

mit Lattich, Rucola, Cherrytomaten, grünen Bohnen, Quinoa, eingelegten roten Zwiebeln, Avocado, Kürbis und Hummus

24

mit Pouletschenkelspies 

+12

Caesar Salat *

mit Lattich, geröstetem Bauernspeck, Grana Padano, Brotknusper und Caesar-Dressing

22

mit Avocado *

+6

mit Pouletschenkelspies 

+12

Muskatkürbis-Crèmesuppe *

mit Burrata-Schaum, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

14



PASTA UND RISOTTO

Paccheri «Matteo»

mit geschmorter Kürbis-Zwiebelsalsa, Olivenöl und gerösteten Baumnüssen 26

Spaghetti Carbonara

mit geröstetem Bauernspeck, Ei, Rahm und Grana Padano 28

Gnocchi

alla Bolognese «SOL» 27

Tagliatelle SOL

mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Grana Padano, Tomatensauce, Rahm, Rucola und Trüffelöl 29

Steinpilz-Triangoli *

mit Herbsttrüffel, Sauerampfer und Grana Padano 32

Herbstliches Risotto *

mit Cicorino Rosso an Rotwein geschmort, Mascarpone und Zitronenpfeffer 28

PINSA

Pinsa Levante

mit Hummus, Baba Ganoush, Brunnenkresse, Haselnüssen und Kräuteröl 26

Pinsa del Bosco

mit Mascarpone, Waldpilzen, eingelegtem Kürbis und schwarzem Trüffel 27

Pinsa SOL

mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Grana Padano, Tomatensauce, Rahm, Rucola und Trüffelöl 29



HAUPTGÄNGE

Gefüllte Ofen-Süsskartoffel 🌱🌾

mit Safran-Crème-Fraîche, kräftigem Gemüsejus, gebratenen Herbstpilzen und geschmortem Chicorée 28

Gebackener Feta 🌾

mit mediterranem Gemüse, Oliven und Rosmarinkartoffeln 26

Lostallo Lachs «Riviera» 🌾

mit Cherrytomaten, Oliven, Apfelkapern, Hokaidakürbis und Salzkartoffeln 38

Geschmorte Rehhaxe *

mit Ricotta-Gnocchi, Rotkraut und gerösteten Piemonteser Haselnüssen 42

Rehfilet 🌾

mit Safranrisotto, geschmortem Hokkaidokürbis, Rotkraut und kräftigem Wildjus 48

Wildschweinpfeffer mediterrane Art 🌾

mit geschmorter Paprika, Oliven und cremiger Tessiner Polenta 42

Pouletschenkel-Spiess *

mit Baba Ganoush, Herbstgemüse und Kräuterpesto 36

Tagliata di Manzo 🌾

Black Angus Entrecôte 200 g mit Herbstgemüse, Feigen-Balsamicojus, Grana Padano und Rosmarinkartoffeln 48

Cotoletta alla milanese

paniertes Kalbskotelett 200g, Herbstgemüse und Pommes Frites 52



DESSERT

Affogato ☼

Vanilleglace mit Espresso

8

Sorbetto di Uva 🍷☼

mit Zitronen Sorbet frischen Weintrauben

10

mit Grappa 🍷☼

+4

Cheesecake

mit frischen Feigen und Portweinsauce

12

Crema Catalana ☼

mit marinierter Williamsbirne

12

Tiramisu

«SOL»

14

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern, Vanilleglace und Zwetschgenkompott

14



FLEISCHDEKLARATION

Fleisch

Rindfleisch IP-Suisse

Kalbfleisch IP-Suisse

Schweinefleisch IP-Suisse

Poulet CH, BTS (besonders tierfreundliche Stallhaltung)

Fisch

Lachs CH

Die Herkunft kann je nach Verfügbarkeit variieren und wird im Angebot deklariert.

Bei Fragen zu Allergenen oder Intoleranzen steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

Für weitere Informationen geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Symbole

Glutenfrei 

Vegan 

Auf Wunsch mit glutenfreiem Brot erhältlich *