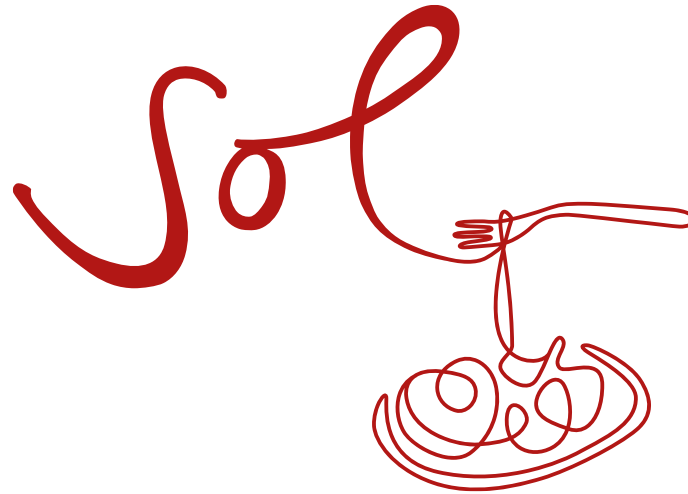




SOL – Mediterran. Modern. Gemeinsam.

Von der Sonne geküsst, lädt SOL zum Verweilen, Geniessen und Zusammensein ein.
Unsere mediterrane Küche ist frisch, kreativ und ehrlich. Dabei steht Gemüse
im Mittelpunkt und wird perfekt ergänzt durch Fisch und Fleisch aus nachhaltiger
Schweizer Herkunft. Bei SOL dreht sich alles um Genuss, Geselligkeit und das
Gefühl von Fernweh – mitten in Dübendorf. Hier spürt man die Leichtigkeit des
Südens, die wohltuende Wärme des Zusammenseins und die Freude am gemeinsamen Essen.



ANTIPASTI & VORSPEISEN

Klamata-Oliven

mariniert mit Knoblauch, Zitronen und Chili

7

Parmesanfrites

mit frischen Kräutern und Trüffelcreme

12

Hummus

Kichererbsencreme mit Haselnuss-Dukkah und Focaccia

14

Bruschetta melanzane

geschmorte Aubergine, Sesam und Knoblauch

15

Bruschetta Zucchini

mit Ricottacreme, marinierter Zucchini, frischen Kräutern und Zitrone

15

Bruschetta Tomate & Mozzarella

mit Mozzarella di Bufala, marinierten Cherrytomaten und Basilikum

15

Sol

Blumenkohl-Fritters 🌱

im Kichererbsenteig mit Salsa rossa

16

Trockenfleisch-Plättli

Bündner Rohschinken, Fenchel-Trockenwurst, eingelegtes Gemüse und Focaccia

22

Tatar vom Simmentaler Bio-Rind (70g) Vorspeise

mit Parmesan, gepickelten Senfsamen, Kapern, Tomatencreme

28

Tatar vom Simmentaler Bio-Rind (140g) Hauptspeise

mit Parmesan, gepickelten Senfsamen, Kapern, Tomatencreme

34



SALATE

Fenchelsalat

mit Kürbis, Trauben und Orangendressing 14

Linsensalat

mit Randen, Feigen und gerösteten Haselnüssen 16

mit Ziegenkäse 26

Superfood Salatbowl

mit Blattsalat, Quinoa, Fenchel, Heidelbeeren, Linsen, Tomaten, Avocado, Dukkah und Hummus 24

Caesar Salat

mit Lattich, Caesardressing, geröstetem Bauernspeck, Grana Padano und Brotknusper 23

mit Alpstein-Pouletbrust (180g) 33



PASTA

Strozzapreti mit Pesto

Basilikum, Zucchini und Brotknusper

22

Ravioli Ricotta-Spinat

mit Balsamico-Jus und Salzeibutter

25

Spaghetti Carbonara

mit geröstetem Bauernspeck, Rahm, Ei und Parmesan

24

Tagliatelle Sol

Tomatensauce, Rahm, Rohschinken, Mozzarella, Parmesan, Rucola und Trüffelöl

29

PINSA

Pinsa levante 🌿

mit Hummus, Avocado, geschmorten Auberginen, Dukkah-Öl, Rucola und Zitronenzeste

25

Pinsa mediterraneo

mit Ricottacreme, Büffelmozzarella, Zucchini, Oliven, Haselnüssen, Basilikum

27

Pinsa Sol

mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Parmesan, Tomatensauce, Rahm, Rucola und Trüffelöl

29



HAUPTGÄNGE

Aubergine-Kichererbsen-Tagine 🌿

Auberginen, Stangensellerie, Kichererbsen, Tomaten und Quinoa mit Ras el Hanout 24

Gebackener Feta

mit mediterranem Gemüse, Oliven und Rosmarinkartoffeln 26

Lostallo-Lachs „Acqua Pazza“

im Cherry-Tomaten-Weissweinsud, Basilikum und Tagliatelle 38

Luganighetta

Schweinswurst mit Balsamico-Jus und Rosmarinkartoffeln 29

Alpstein-Pouletbrust

mit gerösteten Karotten, Harissa-Butter und Quinoa 36

Tagliata di manzo

Rindsentrecôte 180g, Rucola, getrocknete Tomatencreme und Rosmarinkartoffeln 44

Costoletta alla milanese

paniertes Kalbskotelett 200g mit Pommes Frites 48

The logo consists of the word "Sol" written in a fluid, red, cursive script. The letters are connected, with the 'S' and 'o' forming a continuous shape, and the 'l' extending from the 'o'.

DESSERT

Affogato

Vanilleglace mit Espresso

8

Sorbetto Limoncello Spritz

Zitronensorbet, Limoncello und Prosecco

10

Panna Cotta

mit pochiertem Pfirsich und Zitronenthymian

12

Warmer Schokoladenkuchen

mit Joghurtglace

14

Mascarpone-Orangen-Semifreddo

mit Mandelcrumble, eingelegten Feigen und Kaffee-Karamellsirup

15



FLEISCHDEKLARATION

Fleisch

Rindfleisch CH, IP-Suisse

Kalbfleisch CH, IP-Suisse

Schweinefleisch CH, 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. MwSt.

Symbole

Glutenfrei 

Vegan 