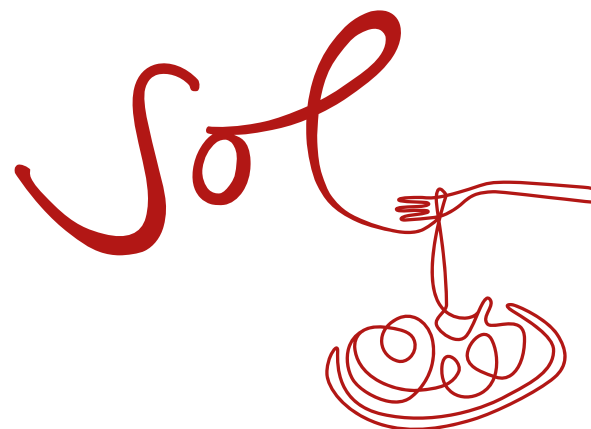


## HAUPTGÄNGE

|                                                                                                    |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tagliata di manzo</b>                                                                           | <b>44</b> |
| Rindsentrecote 180g mit Kräuterkruste, getrockneter Tomaten-Crème, Rosmarinkartoffeln und Portulak |           |
| <b>Niedergarte Schweinsbäckli</b>                                                                  | <b>34</b> |
| mit Rahmsauce, Erbsenpüree und Radieschensalat                                                     |           |
| <b>Gebackener Feta</b>                                                                             | <b>26</b> |
| mit mediterranem Gemüse, Oliven und Rosmarinkartoffeln                                             |           |

## DESSERTS

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Affogato</b>                                       | <b>8</b>  |
| Vanilleglace mit Espresso                             |           |
| <b>Sorbetto Limoncello Spritz</b>                     | <b>10</b> |
| Zitronensorbet, Limoncello und Prosecco               |           |
| <b>Schokoladenmousse</b>                              | <b>12</b> |
| mit Datteln, Kokossauce und Erdbeere                  |           |
| <b>Cheesecake</b>                                     | <b>12</b> |
| mit Erdbeer-Rhabarber-Sauce und frischer Pfefferminze |           |
| <b>Tira-Martini-su „SOL“</b>                          | <b>15</b> |



### **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.



## VORSPEISEN

|                                                                                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Kalamata-Oliven</b>                                                                  | <b>7</b>     |
| mariniert mit Knoblauch, Zitrone und Chili                                              |              |
| <b>Hummus</b>                                                                           | <b>14</b>    |
| mit Haselnuss-Dukkah und Focaccia                                                       |              |
| <b>Bruschetta Caprese</b>                                                               | <b>15</b>    |
| mit Büffelmozzarella, marinierten Cherrytomaten und Basilikum                           |              |
| <b>Blumenkohl Fritters</b>                                                              | <b>16</b>    |
| im Kichererbsenteig mit Salsa rossa                                                     |              |
| <b>Pizza Fritta</b>                                                                     | <b>12</b>    |
| mit Ricotta-Creme und Pistazien                                                         |              |
| <b>Tatar vom Simmenthaler Bio-Rind</b>                                                  | <b>28/34</b> |
| mit Grana Padano, gepickelten Senfsamen, knusprigen Karpfen, Tomatencreme und Toastbrot |              |
| <i>Kleine und Grosse Portion verfügbar</i>                                              |              |

## SALATE & SUPPE

|                                                                                             |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Erbsencremesuppe</b>                                                                     | <b>12</b> |
| mit griechischem Joghurt, schwarzem Sesam und Minze                                         |           |
| <b>Grüner Salat</b>                                                                         | <b>9</b>  |
| mit Lattich und Rucola                                                                      |           |
| <b>Spinatsalat</b>                                                                          | <b>14</b> |
| mit eingelegten Radieschen, Grana Padano, Sonnenblumenkernen und Zitronen-Olivenöl-Dressing |           |

|                                                                                   |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Caesar Salat</b>                                                               | <b>23</b> |
| mit Lattich, geröstetem Bauernspeck, Grana Padano, Brotknusper und Caesardressing |           |
| <b>mit Alpstein-Pouletbrust</b>                                                   | <b>33</b> |

## PASTA & PINSA

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Strozzapreti</b>                                                                 | <b>22</b> |
| mit Bärlauchpesto, Erbsen und Grana Padano                                          |           |
| <b>Spaghetti Carbonara</b>                                                          | <b>24</b> |
| mit geröstetem Bauernspeck, Rahm, Ei und Grana Padano                               |           |
| <b>Gnocchi</b>                                                                      | <b>26</b> |
| alla Bolognese «SOL»                                                                |           |
| <b>Pinsa SOL</b>                                                                    | <b>29</b> |
| mit Rohschinken, Büffelmozzarella, Grana Padano, Tomatensauce, Rucola und Trüffelöl |           |