



MITTAGSMENÜ

MO-FR 12:00 - 14:00

BOWLS

CAESAR-SALAT MIT GEGRILLTEN HÄHNCHEN UND PARMESANSPÄNEN 19.-

JAPANISCHER REIS, GARNELEN, KIRSCHTOMATEN, KAROTTEN, ROTKOHL, MANDELN UND ZITRUSSAUCE 21.-

JAPANISCHER REIS, POULET, AVOCADO, EISBERG SALAT, MAIS, KIRSCHTOMATEN, TERYIAKI SAUCE 22.-

JAPANISCHER REIS, FRISCHER THUNFISCH MARINIERT IN SOJA UND LIMETTE SAUCE, EDAMAME, GRIECHISCHER JOGHURT, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN, BIRNE UND GRANATAPFEL 23.-

JAPANISCHER REIS, GERÄUCHERTER TOFU, EDAMAME, ÄPFEL UND VEGANE OLIVENMAYO 22.- 

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA 23.-

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN 24.-

KANINCHENRAGOUT TAGLIATELLE UND SEINEM JUS 24.-

HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT TESSINER LUGANIGHETTA-RAGOUT 23.-

PIZZOCCHERI GRATIN 22.-

FLEISCH

LAUWARMES ROASTBEEF MIT SEINER BRATENSAUCE 32.- 

BURGER INTERNAZIONALE 29.- 

VEGAN BURGER 29.-  

TATAKI AUS ROTEM THUNFISCH MIT ZITRUSFRÜCHTEN- UND SOJASAUCE 36.- 

PINSA

MARGHERITA: TOMATENSAUCE, BÜFFEL-MOZZARELLA UND BASILIKUM 18.-

DIAVOLA: TOMATENSAUCE, BÜFFEL-MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI UND GORGONZOLA 23.-

PARMIGIANA: TOMATENSAUCE, BÜFFEL-MOZZARELLA, GEGRILLTE AUBERGINEN UND PARMESANSPÄNE 20.-

CRUDO: TOMATENSAUCE, BÜFFEL-MOZZARELLA, ROHSCHINKEN UND GETROCKNE TOMATEN 24.-

DESSERT

CRÈME CAMEL 8.-

KLASSISCHES TIRAMISÙ 9.-

APFLESTRUDEL MIT KASTANIEN AND VANILLESAUCE 10.-

AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EIS 3.50



MIT BEILAGE NACH WAHL



VEGAN

BEI ALLERGIEN/UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN STAFF.