



MITTAGSMENÜ

MO-FR 12:00 - 14:00

BOWLS

JAPANISCHER REIS MIT FRISCHEM THUNFISCH, CHERRYTOMATEN, JULIENNEKAROTTEN, GURKEN, AVOCADO SOJASAUCE, WÜRZIGER MAYONNAISE UND SESAMSAMEN 22.-

JAPANISCHER REIS MIT TOFU, AVOCADO, MAIS, GURKEN, CHERRYTOMATEN, PEPPERONI, TERIYAKI-SAUCE UND SESAM 22.- 

VORSPEISE

CAESAR SALAD MIT GEGRILTEM UND BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTEM POULET, HARTGEKOCHTEM EI BROTCROÛTONS, GRANA-SPÄNEN UND CAESAR-DRESSING 22.-

GRÜNER SALAT MIT RUCOLA 8.- 

GEMISCHTER SALAT 10.- 

KÜRBISCREMESUPPE, ZIEGENKÄSE UND JOHANNISBEERENMARMELADE AUF BROTKRUSTE 14.-

PINSA

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

SAISONALE PINSA: VON UNSEREM KÜCHENCHEF AUF BASIS SAISONALER ZUTATEN KREIERT 22.-

ERSTER GANG

SPAGHETTI CARBONARA 25.-

HAUSGEMACHTE LASAGNA ALLA BOLOGNESE 22.-

HAUSGEMACHTE GNOCCHI SORRENTINA-ART 23.- 

FARFALLE VOLLKORN-PASTA MIT THUNFISCH, TAGGIASCHE-OLIVEN UND KIRSCHTOMATEN 24.-

PAPPARDELLE MIT IN TESSINER MERLOT MARINIERTES WILDSCHWEINRAGOUT UND PECORINO-KÄSE 24.-

HAUPTGERICHTE

BURGER INTERNAZIONALE AVEC FRITES 29.-

SCHWEINS-CORDON-BLEU MIT ALPENKÄSE UND POMMES FRITES 36.-

SCHWEINESCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES 28.-

POLENTA MIT STEINPILZEN 25.- 

GEGRILLTES GEMÜSE MIT GEBRATENEM TOFU UND BALSAMICO-GLASUR 23.- 

POULET IM CHÖRBLI MIT CHEFSAUCE UND POMMES FRITES 26.-

POLENTA TARAGNA MIT WILDSCHWEINRAGOUT 24.-

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 9.-

KATALANISCHE CREME 10.-

PANNA COTTA MIT WARMEN ROTEN FRÜCHTEN 9.-

VEGANE PANNA COTTA MIT WARMEN ROTEN FRÜCHTEN 9.- 

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS PERSONAL.