

MITTAGSMENÜ

MO-FR 12:00 - 14:00



BOWLS

CAESAR-SALAT MIT GEGRILLTEN HÄHNCHEN UND PARMESANSPÄNEN 21.-

JAPANISCHER REIS, GARNELEN, KIRSCHTOMATEN, KAROTTEN, ROTKOHL, MANDELN UND ZITRUSSAUCE 23.-

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.-



VORSPEISE

CAPRESE SALAT MIT TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA 18.-

KÜRBISCREMESUPPE, ZIEGENKÄSE UND JOHANNISBEERENMARMELADE AUF BROTKRUSTE 14.-

PINSA

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

PINSA HERBST: TOMATENSAUCE, FRISCHE BÜFFEL-MOZZARELLA, KÜRBIS UND TESSINER WURST 22.-

ERSTER GANG

SPAGHETTI CARBONARA 23.-

FARFALLE DE BLÉ ENTIER AU THON, OLIVES TAGGIASCHE ET TOMATES CERISES 23.-

GNOCCHI MAISON AU RAGOÛT DE SAUCISSE TESSINOISE 23.-

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

HAUPTGERICHTE

BURGER INTERNAZIONALE AVEC FRITES 29.-

POULET IM CHÖRBLI MIT CHEFSAUCE UND POMMES FRITES 26.-

KALTES ROASTBEEF MIT TARTARSAUCE MIT MIT POMMES FRITES 32.-

POLENTA TARAGNA MIT WILDSCHWEINRAGOUT 24.-

VEGAN BURGER AVEC FRITES 29.-



KICHERERBSEN- UND ROTE-BETE-FALAFEL MIT GEGRILLTEM GEMÜSE UND JOGHURTTSAUCE 20.-



DESSERT

TIRAMISÙ CLASSIQUE 9.-

CRÈME BRÛLÉE 10.-

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