

MITTAGSMENÜ

MO-FR 12:00 - 14:00



BOWLS UND SALATE

JAPANISCHER REIS MIT FRISCHEM THUNFISCH, CHERRYTOMATEN, GERIEBENEN KAROTTEN, GURKEN, AVOCADO SOJASAUCE, WÜRZIGER MAYONNAISE UND SESAMSAMEN 23.-



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

GEMISCHTER SALAT 10.- 

GRÜNER SALAT MIT RUCOLA 8.- 

GROSSER SOMMERSALAT MIT WASSERMELONE, FETA-KÄSE UND FRISCHER PFEFFERMINZE 17.- 

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

VORSPEISEN

ROHSCHINKEN MIT MELONE 18.-

TOMATEN BÜFFEL-MOZZARELLA SALAT MIT BASILIKUMPESTO 17.- 

EINHEIMISCHER ROHSCHINKEN, TESSINER SALAMI VON DER METZGEREI «GIANOCCA» UND FRITTIERTER TEIGFLADEN 21.-

ERSTER GANG

SPAGHETTI CARBONARA MIT PARMESANCHIPS 25.-

HAUSGEMACHTE GNOCCHI AUS BÓNA-MEHL AN PESTO GENOVESE 22.- 

AUBERGINEN-PARMIGIANA 23.- 

MEERESFRÜCHTE-SPAGHETTI IM TONTOPF GESCHMORT 28.-

GARGANELLI-PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN MIT TOMATENCREME-SAUCE 28.-

HAUPTGERICHTE

BURGER INTERNAZIONALE

180G FASSONA-RINDFLEISCH, GEWÜRZT MIT TASMANISCHEM PFEFFER, CHEDDAR, SPECK, AVOCADO, TOMATEN, SALAT, CHEF'S BBQ-SAUCE UND POMMES FRITES 29.-

ROASTBEEF MIT TARTARSAUCE UND POMMES FRITES 32.-

KALBFLEISCH MIT THUNFISCHSAUCE UND OFENKARTOFFELN 29.-

SCHWEINE-CORDON-BLEU MIT KOCHSCHINKEN, ALPKÄSE UND POMMES FRITES 36.-



WIRSING-KARTOFFEL-TOFU-TÖRTCHEN MIT ZARTSCHMELZENDEM KERN, VERFEINERT MIT BASILIKUMÖL UND KNUSPRIGEN NÜSSEN 24.-

GEGRILLTER OKTOPUS MIT HAUSGEMACHER LIMETTEN-MAYONNAISE, FRÜHKARTOFFELN UND GEGRILLTER MANGO 32.-

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 9.

KATALANISCHE CREME 10.-

MASCARPONE-MOUSSE MIT ERDBEERSAUCE 9.-

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