

MITTAGSMENÜ

MO-FR 12:00 - 14:00



BOWLS UND SALATE

JAPANISCHER REIS MIT FRISCHEM THUNFISCH, CHERRYTOMATEN, JULIENNEKAROTTEN, GURKEN, AVOCADO SOJASAUCE, EDAMAME UND SESAMSAMEN 23.-



JAPANISCHER REIS MIT TOFU, AVOCADO, MAIS, GURKEN, CHERRYTOMATEN, PEPERONI, EDAMAME UND SESAMSAMEN 22.-

GEMISCHTER SALAT 10.- 

GRÜNER SALAT MIT RUCOLA 8.- 

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

VORSPEISEN

SIZILIANISCHE CAPONATA MIT SCHWERTFISCH 21.-

HAUSGEMACHTER ROHSCHINKEN VON DER METZGEREI GIANOCCA MIT ZIEGENKÄSE, HONIG UND TROCKENFRÜCHTEN 21.-

ERSTER GANG

SPAGHETTI CARBONARA MIT PARMESANCHIPS 25.-

AUBERGINEN-PARMIGIANA 23.- 

GNOCCHI FATTI IN CASA CON GORGONZOLA, PERE MARINATE E NOCI 24.-

SPAGHETTI MIT MEERESFRÜCHTEN, TINTENFISCH UND DATTERINO-TOMATEN 28.-

MACCHERONI-PASTA, BOHNE, ERBSEN UND ARTISCHOCKEN 21.- 

HAUPTGERICHTE

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

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



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

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

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH MIT MÖNCHSBART UND KARTOFFELGRATIN 28.-

DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISÙ 9.-

KATALANISCHE CREME 10.-

PANNA COTTA MIT WALDFRÜCHTEN 9.-

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