

VORSPEISEN


Bruschetta Rustica mit Wildkräutern		6,20
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert		6,20
Antipastiteller – *3, 5 gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Grana Padano und <ul style="list-style-type: none"> • italienischer Landschinken • Schafskäsepaste 		klein 7,50 normal 9,50
Asiatisches Fingerfood – *6, 12 Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischer Salat		klein 6,90 normal 9,50
Hummusteller – Hummus classic, Rote Bete-Hummus, Romanasalat, Joghurt-Minz Dip und Süßkartoffel-Pommes Frites		9,50
Carpaccio vom Simmenthaler Rinderfilet mit Grana Padano und marinierten Wildkräutern		12,50
Rote Bete-Himbeersuppe mit Kräuterfalafel und Chilijoghurt		6,50
Kleiner gemischter Salat		5,50
Gärtner tomatoes mit Büffelmozzarella und Basilikum		12,80

HAUPTSPEISEN

Salatvariation mit mediterranem Grillgemüse und <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenstreifen • Lachs • gratiniertem Ziegenkäse 	klein 11,50 normal 15,80
	
Summer Bowl – <ul style="list-style-type: none"> marinierter Reis, Zuckerschoten, Edamame, eingelegte Rote Bete, gerösteter Blumenkohl, Chiligurke, Amaranth-Pops, Blattspinat, rotes Currydressing • Hähnchenstreifen • Lachs • Bio-Seitan 	16,80
	
Gnocchi-Gemüsepfanne <ul style="list-style-type: none"> mit Tomaten, Frühlingslauch Kräutern und • Hähnchenstreifen • Lachs • Bio-Seitan 	klein 11,80 normal 15,80
	
Spaghetti mit Hähnchenstreifen, Pfifferlingen, Jus und Kräutern	klein 12,80 normal 16,80
Tagliatelle mit Tomaten-Weißweinsauce, Chili, Rucola und <ul style="list-style-type: none"> • Parmaschinken • Lachs • Bio-Seitan 	klein 11,80 normal 15,80
	
Portion gehobelter Grana Padano	1,50
Paprika gefüllt mit feurigem Cous Cous, dazu Sommergemüse und glasiertes Bio-Seitan	16,90
	
Thunfisch „Tataki“ mit Pak Shoi, Aprikosen, Chili und Basmatireis	28,80
Ochsenbäckchen „Dry Age“ mit Broccoli, Karotten und Kartoffelstampf	24,80

*glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich

DESSERT

Beerencrumble mit Zitronenstreusel und Vanilleeis	6,50
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Aprikosen und Himbeersorbet	6,50
Sauerkirschsorbet mit Prosecco	 6,50

EIS VON

Ein natürlich hergestelltes Eis von RÜLLIS Eismanufaktur aus Chemnitz, das frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen ist. Die Sorbets sind lactosefrei, fettfrei und vegan. Der Fruchtanteil beträgt mind. 40%.

Vanille - Milcheis	2,- pro Kugel
Kaffee - Milcheis	
Salz Karamell - Milcheis	
Dark Chocolate	
Sauerkirsch-Sorbet	
Mango-Sorbet	

UND DAZU ...

Crêpe	2,-
Schokoladensauce oder Karamellsauce	1,-