

VORSPEISEN



Bruschetta Rustica mit Wildkräutern	 vegan	6,20
Vollkorncrostini mit Birne und Ziegenkäse gratiniert	 vegetarisch	6,20
Antipastiteller – *3, 5 gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Grana Padano und <ul style="list-style-type: none"> • italienischer Landschinken • Schafskäsepaste 	 vegetarisch	klein 6,90 normal 8,90
Asiatisches Fingerfood – *6, 12 Frühlingsrolle, Wan Tan gedämpft oder gebacken, Hähnchensaté und asiatischer Salat		klein 6,90 normal 8,90
Hummusteller – Hummus classic, Rote Bete-Hummus, Romanasalat, Joghurt-Minz Dip und Süßkartoffel-Pommes Frites	 vegetarisch	8,90
Carpaccio vom Simmenthaler Rinderfilet mit Grana Padano und marinierten Wildkräutern		12,50
Zucchini-Currysuppe mit Cumin, Chili und hausgebackenem Dinkelvollkornbrot	 vegan	6,50
Kleiner gemischter Salat	 vegan	5,50

HAUPTSPEISEN

<p>Salatvariation mit Spargel, Erdbeeren und</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenstreifen • Lachs • gratiniertem Ziegenkäse 		<p>klein 10,80 normal 14,80</p>
<p>Teriyaki Bowl – marinierte Reismnudeln, Chiligurke, Kohlrabi „Green Papaya Style“, grüner Spargel, Edamame, Blattspinat, Wasabi-Limettendressing und</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rinderstreifen • Garnelen • Seitan 		<p>15,80</p>
<p>Mediterrane Gnocchi-Gemüsepfanne mit getrockneten Tomaten, Kürbiskernen und Grana Padano</p>		<p>klein 10,80 normal 14,80</p>
<p>Chilispaghetti mit Zitronengrassugo, grünem Spargel, Blattspinat und</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenstreifen • Garnelen • Seitan 		<p>klein 11,80 normal 15,80</p>
<p>Buchweizenrisotto mit glasiertem Spargel und marinierten Wildkräutern</p>		<p>15,90</p>
<p>Dorschfilet mit Kartoffel-Spargel-Ragout, Radieschensalsa und Rucola</p>		<p>21,90</p>
<p>Rinderfiletstreifen aus dem Wok mit Pfannengemüse, Chili, Koriander und Basmatireis</p>		<p>23,90</p>
<p>Portion gehobelter Grana Padano</p>		<p>1,50</p>

**glutenfreie Pasta auf Anfrage möglich

DESSERT

Kokos-Panna Cotta mit marinierten Himbeeren und Minze		4,50
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Erdbeeren und Basilikum-Limettenzucker		6,50
Heidelbeersorbet mit Prosecco		6,50

EIS VON RÜLLIS eismanufaktur *****

Ein natürlich hergestelltes Eis, 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		
Dark Chocolate		
Rhabarber-Vanille-Sorbet		
Mango-Sorbet		

UND DAZU ...

Crêpe		2,-
Schokoladensauce oder Karamellsauce		1,-