

„TAJINE“



Marokkanischer Schmoreintopf

Lamm-Tajine

Gemüse | Couscous

30.50

Gemüse-Tajine

Couscous

27.50

VORSPEISEN

Grüner / Gemischter Salat

8.50 / 9.50

Frühlingssalat

Kräutergremolata | grüner Spargel | Ei | Radieschen | Kernemix

16.50

Vegi Mezze Teller

Ziegenkäse Crostini | Ajvar Crostini | Champignon | Oliven | Dörrtomaten

14.50

Gebratene Gnocchi

Salbeibutter | grüner Spargel | Rohschinken

15.50 / 25.50 *

Tagessuppe

9.50

*Preis für Hauptgangportion

PASTA

Casarecce mit Rindshuftstreifen
Spargelrahmsauce | Cherrytomaten
29.50

FLEISCH / FISCH

Rubiger Forellenfilet
Estragonbutter | roter Camargue Reis mit Peperoniwürfel
32.50

Grünes Thai-Pouletcurry
Jasmin Reis | Gemüse
28.50

„Ćevapčići“ Rindshackfleischröllchen
Röstzwiebel | Bratkartoffeln | Frühlingsgemüse | Fetakäse | Ajvar
31.50

Pouletbrust „Tandoori“
Raita | Linsendaal | Safranreis
29.50

Kalbs-Involtini
Rohschinken | Taleggiokäse | Masalajus | grüner Spargel | Casarecce
38.–

Rindshohrückensteak
Bärlauchbutter | hausgemachte Pommes Frites | Frühlingsgemüse
*Swiss Prime Beef
42.–

VEGETARISCH

Mit Honig überbackener Ziegenkäse

Couscous | Frühlingsalat

26.50

Gebratener Spargel mit Avocado

Chili-Sojasauce | Tofu

27.50

„Arancine“ Hausgemachte Reiskrapfen

Gemüse- und Provolone-Käsefüllung | Saisongemüse | Basilikum-Tomatensauce

27.50

Spinat-Frischkäseroulade

Dörrotomaten | Safranschaum

24.50

JOKER

Fleisch / Fisch oder Vegi

25.50/ 22.50

SÜSSES HAUSGEMACHT

Toblerone Schokoladenmousse

Rahm

10.50

Warmer Rhabarber-Crumble

Vanilleglace

11.50

Kokos-Erdbeer-Tiramisu

11.50

*“Schokolade stellt keine Fragen.
Schokolade versteht.”*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleischdeklaration: Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch. Ausnahmen werden dementsprechend deklariert.
Alle Preise inkl. MWST.