

SAISONAL

Tagessuppe 🌿 🗨	12.-
Spargel-Erdbeer Salat 🌿 Grüner und weisser Spargel, Olivenöl, Aceto Balsamico	17.-
Büffelmozzarella-Mango Salat 🗨 🥥 🥜 🌿 Blattspinat, Granatapfelkerne, Cranberries, Cashews	19.-
Spargel Risotto 🍷 🥕 🥛 🥔 🌿 🍄 Pesto, Mascarpone, Hartkäse	29.-
Spargelteller 🌿 🍷 Grüner und weisser Spargel, Ofenkartoffel, Bärlauch Mayo	33.-
Eton Mess 🗨 🗨 Erdbeeren, Vanille-Glace, Bio-Schlagrahm, Meringue	12.-

LUNCH SPECIAL

bis 15 Uhr oder so lange es hat
mit Salat oder Suppe

19.-
+5.-

Montag, 4. Mai

Spaghetti Puttanesca 🌿 🌿 🥕 🗨
Datteltomate, Kapernäpfel

Dienstag, 5. Mai

Auberginen-Piccata 🗨 🌿 🗨
Zucchetti, Tomatensauce, Tagliatelle, Basilikum

Mittwoch, 6. Mai

Penne Gratin 🍷 🌿 🥕 🥛 🥔 🌿 🍄
Sojagehacktes, Tomatensauce, Schweizer Reibkäse

Donnerstag, 7. Mai

Jaffna Gemüse 🌿 🥕 🍷
Okra, Basmatireis, Mango-Apfel Chutney, Koriander

Freitag, 8. Mai

Tofu Napolitaine 🌿 🍷 🌿 🥕 🍷 🌿 🍄
Tomate, Zucchetti, Vollkorn-Penne



SÜSSER GENUSS

Mini Erdbeer Mousse 🌿 vegane Schlagorème, saisonale Frucht	6.50
Mini Früchteschale 🌿 Papaya, Mango, Kiwi, Ananas	6.50

APÉRO

Negroni Sbagliato	17.-
Campari, Martini Rosso, Hiltl Prosecco	
Passion Spritz	14.-
Hiltl Prosecco, Passionsfrucht, Pfirsich	
Yuzu Spritz	14.-
Hiltl Prosecco, Holunderblüte, Zitrone	
Basil Smash	17.-
Tanqueray Gin, Basilikum-Limetten Sirup, Zitrone	
Hiltl Prosecco	9.50
Glera, Italien, Treviso, Le Contesse	

WEIN

	10cl	75cl
Miraval Rosé	11.-	72.-
Frankreich, Côtes de Provence AOP, Château Miraval		
Sauvignon Blanc IGP	8.-	52.-
Frankreich, Loire, Domain J. de Villebois		
Pinot Grigio DOC	9.-	58.-
Italien, Südtirol, Kellerei Kurtatsch		

HAUSGEMACHT

	25cl	50cl
Erdbeer-Apfel Saft	8.-	15.-
Orange		
Himbeer-Limetten Limo	6.-	9.-
Minze		
Rhabarber-Hibiskus Eistee	6.-	9.-

