

Tageskarte

Von 12:00 bis 15:00 Uhr bieten wir von Montag bis Freitag folgende Gerichte an:

Zusätzlich alle Flammkuchen aus der regulären Karte für 9.50

Freitag 07.07.

Curry-Mango Reispfanne mit Garnelen und Gemüse 10.0

griechischer Salat mit Feta Käse, marinierten Oliven und Kräuterbaguette 9.5

Montag 10.07.

Cordon Bleu (vom Schwein), Pommes und ein kleiner gemischter Salat 10.0

in rotem Pesto geschwenkte Süßkartoffelgnocchi, verfeinert mit Walnüssen und Babyspinat 9.5

Dienstag 11.07.

Zürcher Geschnetzeltes (vom Kalb) an Kartoffelrösti 10.0

Orientalische Bowl mit Falafel, Halloumi, Rotkohl, grünem Salat und Hummus 9.5

Mittwoch 12.07.

Tortilla Wrap gefüllt mit würzigem Rinderhackfleisch, Mais und Kidneybohnen, mit Avocado Creme und Käse überbacken, dazu Kartoffel Wedges 10.0

gebratene Spätzle in Pfifferlingsrahm, abgeschmeckt mit frischen Kräutern 9.5

Donnerstag 13.07.

asiatisch abgeschmecktes Hähnchen und Gemüse auf Mie Nudeln 10.0

vegetarisches Bauernomelette aus 3 Freilandeiern, gebratenen Kartoffeln, Gemüse, geschmolzenem Käse und eine bunte Salatbeilage 9.5

Wochenkarte

Pfifferlingrahmsuppe

abgeschmeckt mit Gemüsebrühe, Weißwein und glatter Petersilie, dazu 2 Scheiben geröstetem Baguette, belegt mit Mango-Bruschetta 7.0
mit knusprigem Bacon 8.3

kalte Gurken-Avocado-Suppe (vegan)

frisch zubereitete Suppe aus Gurken, Avocado, Kräutern, Zitrone und pflanzlichem Joghurt, dekoriert mit gerösteten Kichererbsen 7.2

Fit in den Sommer Salat

Wildkräutersalat, Honig-Balsamico Dressing, Wassermelone, Feta Käse, Minze und geröstete Pinienkerne 12.9

Elsäßer Flammkuchen „Deluxe“

mit Creme Fraiche, Pfifferlingen, Zwiebeln, Speck und etwas Emmentaler Käse, bestreut mit frischen Kräutern und Schluppen 14.2

Kalbschnitzel in Pfifferlingsrahm

paniertes Kalbsschnitzel, goldbraun gebraten, an Pfifferlingsrahm, hausgemachten Semmelknödeln und einem buntem Beilagensalat 27.9

Pfifferlings Pasta

mit Zwiebeln und Knoblauchöl sautierte Pfifferlinge in cremiger Rahmsauce, abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Trüffelöl, serviert auf Tagliatelle 15.9
wahlweise mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 20.9

Sommer Burger

gegrilltes Homestyle Burger Pattie (ca. 200gr) im Brioche Burger Bun, mit geschmolzenem Ziegenkäse, Römersalat, Tomate, Mango, Thymian-Beeren Chutney & Tomasa Burger Sauce, mit Sweet Potato Fries & Sour Cream 16.9

Exotic Bowl

4 in Knoblauchöl geschwenkte Riesengarnelen (ungeschält) an Rucola Salat, mariniert mit Granatapfeldressing, dazu Basmatireis, Wassermelone, Minze, Avocado, Aprikosen, Orangenfilets, Mango, Pfirsich, frische Beeren und Koriander 22.3

Little Sweets

Brownie

lauwarm serviert, auf Erdbeer-Vanille Spiegel und frischem Obst der Saison 7.8

Crepes

gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis, frischen Erdbeeren und Blaubeeren und einer Sahnehaube 7.8

Menü der Woche

Wählen Sie unser 3 Gang Menü
Mit Fleisch 42.2 oder vegetarisch 30.2

Vorspeise

Pfifferlingrahmsuppe

abgeschmeckt mit Gemüsebrühe, Weißwein und glatter Petersilie, dazu 2 Scheiben geröstetem Baguette, belegt mit Mango-Bruschetta

Hauptgang vegetarisch

Pfifferlings Pasta

mit Zwiebeln und Knoblauchöl sautierte Pfifferlinge in cremiger Rahmsauce, abgeschmeckt mit frischen Kräutern und Trüffelöl, serviert auf Tagliatelle

Hauptgang Fleisch

Kalbschnitzel in Pfifferlingsrahm

paniertes Kalbsschnitzel, goldbraun gebraten, an Pfifferlingsrahm, hausgemachten Semmelknödeln und einem buntem Beilagensalat

Dessert

Brownie

lauwarm serviert, auf Erdbeer-Vanille Spiegel und frischem Obst der Saison

Homemade Drinks

Zitronen-Ingwer Spritz

Prosecco, Ingwer, Zitronensaft, Mineralwasser, Minze 9.0

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Mineralwasser, Zitrone und Minze 9.0

Granatapfel Spritz

Prosecco, Tonic, Granatapfelsirup, Minze 9.0

Erdbeer Fresh

Erdbeereis mit Prosecco aufgegossen & Minze 5.5

Negrani

Gin, Campari, Martini Rosso mit Tonic aufgegossen und Zitrone 9.5

Gin Basil Smash

Gin, Basilikum, Zitronensaft und Zuckersirup 9.5