



### MITTAGSTISCH(11:00 - 15:00 Uhr)

- Gemüse-Couscous-Salat mit Schafskäse und Minz-Joghurt<sup>a,i,g,j,d,1,2,8</sup> 12,90€
- Pennette alla Taormina, mit Auberginen, Kräutertomaten und Mozzarellawürfel<sup>a,i,g,h,8</sup> 9,90€
- Kürbis-Risotto mit knusprig gebratenem Hallomi und Gemüsestreifen<sup>a,b,d,i,g,3,8</sup> 9,90€
- Thaicurry mit Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und Basmatireis<sup>a,i,h,f,g,k,3,8</sup> 14,90€
- Gebackenes Buntbarschfilet in eine Corn Flakes-Kruste mit Kartoffeln, Salatgarnitur und Aioli-Dip<sup>a,i,g,h,k,d,8</sup> 14,90€

### TAGESKARTE(11:00 - 20:30 Uhr)

- Aperitif: Pink Grapefruit Spritz mit Aperol & Rosmarin<sup>1,3</sup> 9,80€

#### Suppen, Vorspeisen und Salate:

- Omas Kartoffelsuppe mit Würstchen und Hausbrot<sup>a,i,g,h,8</sup> 8,40€
- Mango-Karottensuppe mit Ingwer, verfeinert mit Sour Creme, Mandelsplittern und Kräuter-Croûtons<sup>a,h,i,g,8</sup> 8,60€
- Carpaccio di Manzo Esotico: Rindercarpaccio mit Avocado-Tatar, frisch gehobeltem Parmesan und Rucola, verfeinert mit rustikal geröstetem Krustenbrot und Mango-Limetten-Dip<sup>a,i,g,j,1,2,8</sup> 19,80€
- Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, Oliven, Rucola und Parmesan<sup>a,g,2,3,8</sup> 18,40€



- *Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing<sup>i,j,f,i,g,c,a,8</sup> 18,60€*  
*(-Veganer Backhendlsalat 21,80€)*
- *Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing<sup>a,j,i,g,8</sup> 18,40€*  
*(-Veganer Ziegenkäse-Salat 21,80€)*

### *Hauptgerichte:*

- *Hausgemachte Tagliatelle mit Waldpilz-Rahmsauce, saftiges Hähnchenbrust vom Grill und knusprige Pecorinokruste<sup>a,b,c,i,g,8</sup> 19,90€*
- *Hausgemachte Ravioli "grüne Spargel-Ricotta-Füllung" in Salbei-Butter, mit getrockneten Pflaumen und goldbraun gebratenem Halloumi garniert<sup>a,i,g,j,f,i,k,c,8</sup> 22,60€*
- *Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat<sup>g,i,j</sup> 11,90€*
- *Züricher Kalbsgeschnetzeltes in cremiger Weißwein-Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Kartoffelrösti und frischem Gemüse<sup>a,i,g,j,2,3,4,8</sup> 24,80€*
- *Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Rind auf Bratenjus, mit Bratkartoffeln, Gemüsestreifen und mittelscharfem Senf<sup>a,i,g,j,1,3,8</sup> 21,90€*
- *Schweinefiletmedaillons vom Grill auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Vichy-Karotten<sup>a,i,c,g,f,8</sup> 24,60€*
- *Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln<sup>d,i,a,g,8</sup> 27,60€*
- *Gebratenes Lachsfilet auf Sauce Hollandaise mit grünem Spargel und Butterkartoffeln<sup>a,i,g,f,i,8,d</sup> 28,80€*