

MITTAGSTISCH(11:00 - 15:00 Uhr)

- Quinoasalat mit Gemüse, Mais, Kidneybohnen und Falafel, verfeinert mit Limetten-Mango-Dressing^{a,i,g,8} 13,90€
- Flammkuchen mit frischem Tomaten-Mozzarella-Concasée, Oliven, Kapern, Knoblauch und frischem Basilikum^{2,3,i,a,g,8} 11,60€
- Linguine mit Rinderragout & Parmesankäse^{a,i,g,8} 9,90€
- Rigatoni mit Broccoli, Gorgonzola & Mozzarella überbacken^{i,a,g,8} 9,90€
- Cheeseburger mit Salat, Kartoffelwedges & Gauacamole^{i,a,g,j,1,2,3,11} 14,90€
- Gebackenes Seelachsfilet in eine Cornflakes-Kruste mit Kartoffel-Gurkensalat, Sweetchili -und- Sc. Remoulade^{a,i,g,h,k,d,8} 14,90€

TAGESKARTE(11:00 - 20:30 Uhr)

Suppe, Vorspeisen und Salate:

- Mango-Karotten-Cremesuppe mit Sauerrahm verfeinert^{a,i,g,8} 8,40€
- Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, Artischocken, Oliven, Rucola und Parmesan^{a,g,2,3,8} 18,40€
- Thunfisch-Carpaccio mediterraner Art: Hauchdünn geschnittener Thunfisch in Sashimi-Qualität, mit fruchtigem Olivenöl, Zitronen, Cherrytomaten, Kapernäpfel, Oliven, Parmesanspänen und frischem Basilikum, dazu geröstetes Bauernbrot^{a,d,g,2,8} 21,60€
- Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing^{i,j,h,g,c,a,8} 18,60€
- Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing^{a,j,i,g,8} 18,40€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Hauptgerichte:

- Tagliolini alla Boscaiola, mit Steinpilzen und Pfifferlingen in Kräuterrahm, garniert mit frisch gehobeltem Pecorino^{a,g,i,8} 19,90€
- Hausgemachte Edelfisch-Lasagne mit Mozzarella goldbraun überbacken. Garniert mit Zartem Räucherlachs und grünem Spargel, dazu ein erfrischender Limetten-Dip^{a,c,d,g,i,j,2,3,8} 19,80€
- Hausgemachte Ravioli "al Buon Gusto", mit Feigen & Ricotta gefüllt, auf Salbei-Butter, mit gerösteten Pinienkernen und Orangenmus^{a,b,i,g,c,8} 21,60€
- Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat^{g,i,j} 11,90€
- Chicken Tikka Masala: Zart marinierte Hähnchenstücke in würziger Tomaten-Cremesauce mit Basmatireis, frischer Mango und Mandelsplittern^{a,i,h,3,g,8} 22,90€
- Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Rahmschwammerl, Kartoffelrösti und frischem Gemüse^{a,i,c,g,8} 23,90€
- Tagliata: Gegrillte Rinderlendestreifen auf Rucola und Tomaten, serviert mit geröstetem Bruschetta und frisch gehobeltem Parmesankäse^{a,i,g,8} 19,80€
- Schnitzel "Wiener-Art" vom Schwein mit Pommes & Salat^{a,i,g,j} 22,80€
- Calamari Fritti an Buntem Salat mit Schafskäse, Olivenöl und Zitrone, dazu Sweet-Chili- und Aioli-Dip^{a,i,g,h,k,d,8} 23,90€
- Rombo Nero: Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln und eine leichte Weißwein-Zitronen-Sauce mit frischen Kräutern^{a,d,g,i,f,8} 26,90€