

Apéro-Empfehlung

Hibiskusblüten-Eistee	5.50 7.90 13.80
Ingwer-Rosmarin-Eistee	5.50 7.90 13.80
Vaux Träublein alkoholfrei	7.00
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau, Deutschland	

Weisswein

Loureiro-Alvarinho	9.50 66.00
Anna Jorgenson, Küste von Alentjo, Portugal, "bio"	

Rotwein

Barbera Punta	9.00 63.00
Azelia, Piemonte, Italien, DOC "bio"	

Aus dem Suppentopf

Blumenkohl-Curry-Suppe (vegan)	10.50 13.00
Randen-Suppe mit einem Bärlauchschaum	10.50 13.00

Leicht & Gsund - dazu servieren wir eine Menüsuppe

Neapolitanischer Gemüse-Salat mit Artischocken & Basilikum	22.50
Salat-Bowl Gambas gebratene Black Tiger Crevetten "Eden" (aus den geschützten Mangrovenwäldern, Pacific VNM) mit Chili & Knoblauch, dazu ein fruchtiges Mango-Chutney	31.50

Mittagsspezial - dazu servieren wir eine Menüsuppe oder -salat

Focaccia-Burger vom Black Angus Rind (CH) dazu servieren wir einen Frühlingsalat	24.00
Spargel-Prosecco-Risotto unser Prosecco-Flauder-Risotto mit grünem Spargel	22.00
Pouletbrust (CH) saftig gegrillte Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter & Blattspinat	28.50
Tagliata-Entrecôte vom Rind (CH) rosa gebraten, mit Fleur de Sel & hausgemachter Kräuterbutter dazu servieren wir Spargel-Prosecco-Risotto & Blattspinat	43.50

Dessert - dazu servieren wir einen Caffè oder Espresso

Tiramisù classico im Weckglas	8.00
Panna Cotta im Weckglas	8.00
Toblerone-Schoggimousse im Weckglas	8.00
Pastel de nata (lauwarm)	8.00