MITTAGSMENÜ

SALAT & SUPPE

Bunter Linsensalat ᵛ
Balsamico-Dressing, Fetakäse, Oliven

oder

Marronisuppe ᵛ⁺
Irischer Whisky, vegane Crème

WEIN-TIPP
Luna a Vallocaia 2025
Toscana igt
Tenuta Vallocaia – Bindella
Grechetto
9.5

PLAT PRINCIPAL

Gebratener Halloumi ᵛ
Pikanter Gemüseeintopf mit Bohnen und Kichererbsen
34

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Cremige Cognacsauce, Champignons, Tagliatelle
47

Filet de loup de mer
Oliven, Tomaten, Zucchetti, Butterreis
46

WEIN-TIPP
Il Bruciato 2024
Bolgheri doc
Tenuta Guado al Tasso – Marchesi Antinori
Syrah, Petit Verdot, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc
13

PICCOLI DOLCI

Angela macht's, Angela empfiehlt's!
Eine süsse Abrundung zum Kaffee
5.5

EMPFEHLUNG

Moscardini all'arrabbiata
Kleine Pulpos, Crevetten, pikante Tomatensauce, Oliven, Bratkartoffeln
42

v vegetarisch / v+ vegan
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

terrasse

Alle Preise in CHF inkl. MwSt./885/48.26