MITTAGSMENÜ

SALAT & SUPPE

Kabissalat
Senfdressing, geröstete Speckstreifen

oder

Waldpilzsuppe V+
Frittierter Knoblauch, vegane Rahmalternative

WEIN-TIPP
Gemella bianco 2025
Toscana igt
Tenuta Vallocaia – Bindella
Sauvignon blanc
9.5

PLAT PRINCIPAL

Linguine alla zucca V+
Linguine, pikante Kürbiscrème, geröstete Pinienkerne
34

Scaloppine al limone
Kalbsschnitzel, Zitronensauce, Spinat, Parmesanrisotto
49

Moules à la crème
Miesmuscheln, Petersilie, Weisswein, Crème fraîche, Pommes frites
38

WEIN-TIPP
Il Bruciato 2024
Bolgheri doc – Tenuta Guado al Tasso
Marchesi Antinori
Syrah, Petit Verdot,
Merlot, Cabernets
10.5

PICCOLI DOLCI

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

EMPFEHLUNG

Seeteufelwürfel und Riesencrevetten à la Nantua
Cremige Hummersauce, Tomaten, Broccoliröschen, Pommes vapeur
51

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./885/46.26