

Lunchmenu

20. bis 24. November 2017

Am Mittag servieren wir eine hausgemachte Suppe oder einen bunten, frischen Salat als Vorspeise zu jedem Gericht.

MENU

Tortelli gefüllt mit Trüffel-Ricotta mit Trüffel-Rahmsauce <i>Truffle-ricotta tortelli with truffle-cream sauce</i>	22.50
Fish Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Cocos-Zitronengras-Sauce, dazu Reis & Gemüse <i>Sautéed seabass fillet with coconut lemon gras sauce, served with rice & vegetables</i>	26.50
Chicken Gebratene Pouletbrust mit Thymianjus, dazu Polenta & Gemüse <i>Roast chicken breast with thyme gravy, served with polenta & vegetables</i>	25.50
Lamb Lammnierstück in Olivenkruste mit Rotweinjus, Bratkartoffeln & Gemüse <i>Lamb loin in a olive crust with red wine gravy, served with fried potatoes & vegetables</i>	28.50

BURGERS

Aubrey Beef Burger – BIO & homemade! + Haus-Fries & Coleslaw Hausgemachter 200g Rindsburger mit Cheddar, Speck, Tomate, Gurke & Haussauce <i>Homemade 200g organic beef burger with Cheddar, bacon, tomato, gherkin & house sauce</i>	28.50
Chorizo & Beef Burger + Haus-Fries Burger aus Rindfleisch & Chorizo mit Coleslaw, eingelegten Gurken & Joghurtsauce <i>Burger of beef & chorizo with coleslaw, marinated cucumber & yoghurt sauce</i>	28.50
Smoked Chicken Burger + Haus-Fries & Coleslaw Schweizer Pouletbrust mit Cheddar-Käse, Tomaten, Rucola & Smoked Honey-Sauce <i>Swiss chicken breast, Cheddar, tomato, rocket & smoked honey sauce</i>	26.50
Veggie Burger + Haus-Fries & Coleslaw Gemüseburger mit gegrillte Peperoni, Zucchini & Haussauce <i>Vegetable burger with grilled sweet pepper, zucchini & house sauce</i>	22.50

SALADS & CLASSICS

Chèvre Salad Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit gemischtem Salat <i>Warm goat cheese on baguette with mixed salad</i>	19.50
Healthy Salad Baby-Spinat mit Avocado, Karotten, Parmesan & Balsamico <i>Baby spinach with avocado, carrot, parmesan splinter & balsamico</i>	23.50
Caesar Salad Lattich mit Parmesan-Spähne, gebratener Speck & Croûtons <i>Lettuce with parmesan splinter, roast bacon & croutons</i>	mit Riesencrevetten 28.00 mit Pouletbrust-Spiesschen 26.00
Steak Salad Gebratenes Rindsentrecôte in Streifen auf buntem Blattsalat, Baby-Spinat & Kresse mit Parmesan-Spähnen, Cherry-Tomaten & Balsamico <i>Sliced sirloin steak on mixed leaves, baby spinach & cress with parmesan splinter, cherry tomato & balsamico</i>	32.50
Beef Tatar Rindstatar mit Toast & Butter <i>Beef tatar with toast & butter</i>	28.50
Black Angus Entrecôte (200g) Uom Grill mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln & Gemüse <i>Grilled sirloin steak with chimichurri sauce, served with fried potatoes & vegetables</i>	39.50

SWEETS

Sorbet & Glacé Limette / Erdbeere / Vanille / Schokolade pro Kugel	3.50
Chocolate Surprise warm serviert mit 1 Kugel Vanille-Glacé	13.00
NY Cheese Cake mit Himbeersauce	8.50

SOFTDRINKS

Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Cola Zero / 7 up / Bitter Lemon / Tonic / Eistee	30cl	4.50
Ginger Beer Thomas Henry / Ginger Ale Schweppes / Rivella rot und blau		
Orangen- / Ananas- / Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.00
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	5.00
Apfelschorle Apfelsaft, Soda, Limette	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Grapefruit Cooler Pink Grapefruitsaft, Pfefferminze, Angostura, Soda	35cl	10.00
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

BIER

Feldschlösschen Hopfenperle, Schweizer Bier	30cl	5.00
	40cl	6.50
Schneider Weisse Bayerisches Hefeweissbier	50cl	8.50
Corona Extra Mexikanisches Mais-Bier	33cl	7.50
Schlossgold Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.00

SCHAUMWEIN

	10cl	
Prosecco Extra Dry Azienda Enrico Bedin (I)		8.00
Moscato Dolce "Accademia" Sandro Bottega, Treviso (I)		9.00
Roederer Brut Premier Champagne (F)		15.00

WEISSWEIN

		10cl	
Grüner Veltliner „Löss“ 2014 (Ö)	Trauben: Grüner Veltliner		8.00
Poggio Al Drago 2015 (I)	Trauben: Sauvignon Blanc, Chardonnay		7.00
Pinot Grigio „Sot lis Rivis“ 2013 (I)	Trauben: Grauburgunder		9.00
Marius Blanco 2015 (Sp)	Trauben: Verdejo, Sauvignon Blanc		7.50
Quinta de Cidrô 2013 (P)	Trauben: Sauvignon Blanc		8.50

ROSÉ

		10cl	
Rosado de Cidrô 2015 (P)	Trauben: Touriga Nacional, Tinta Cão		7.00

ROTWEIN

		10cl	
Ripasso del Castello 2013 (I)	Trauben: Coruina, Molinara, Rondinella		8.00
La Tremenda 2013 (Sp)	Trauben: Monastrell		7.50
Gran Marius 2008 (Sp)	Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah		9.00
Malbec Ambrosia 2012 (Arg)	Trauben: Malbec, Cabernet Franc		9.50
Horny Owl 2014 (RSA)	Trauben: Syrah		7.50

Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt.