

# Lunchmenu

19. bis 23. Februar 2018

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

## MENU

Penne mit Tomatensauce, Basilikum, Cherry-Tomaten & Mozzarella 18.50  
*Penne with tomato sauce, basil, cherry tomatoes & mozzarella*

Fish Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kokos-Ingwersauce, dazu Reis & Gemüse 26.50  
*Sautéed seabass fillet with cocos-ginger sauce, served with rice & vegetables*

Chicken Maispouardenbrust mit Kräutersauce, dazu Penne und Gemüse 25.50  
*Roast corn-chicken breast with herb sauce, served with pasta and vegetables*

## BURGERS

Aubrey Beef Burger – BIO & homemade! + Haus-Fries & Coleslaw 28.50  
Hausgemachter 200g Rindsburger mit Cheddar, Speck, Tomate, Gurke & Haussauce  
*Homemade 200g organic beef burger with Cheddar, bacon, tomato, gherkin & house sauce*

Chorizo & Beef Burger + Haus-Fries 28.50  
Burger aus Rindfleisch & Chorizo mit Coleslaw, eingelegten Gurken & Joghurtsauce  
*Burger of beef & chorizo with coleslaw, marinated cucumber & yoghurt sauce*

Smoked Chicken Burger + Haus-Fries & Coleslaw 26.50  
Schweizer Pouletbrust mit Cheddar-Käse, Tomaten, Rucola & Smoked Honey-Sauce  
*Swiss chicken breast, Cheddar, tomato, rocket & smoked honey sauce*

Ueggie Burger + Haus-Fries & Coleslaw 22.50  
Gemüseburger mit gegrillte Peperoni, Zucchini & Haussauce  
*Vegetable burger with grilled sweet pepper, zucchini & house sauce*

## SALADS & CLASSICS

Chèvre Salad Warmer Ziegenkäse auf Baguette mit gemischtem Salat 19.50  
*Warm goat cheese on baguette with mixed salad*

Healthy Salad Baby-Spinat mit Avocado, Karotten, Parmesan & Balsamico 23.50  
*Baby spinach with avocado, carrot, parmesan splinter & balsamico*

Caesar Salad mit Riesencreuetten 28.00  
Lattich mit Parmesan-Spähne, gebratener Speck & Croûtons mit Pouletbrust-Spiesschen 26.00  
*Lettuce with parmesan splinter, roast bacon & croutons*

Steak Salad 32.50  
Gebratenes Rindsentrecôte in Streifen auf buntem Blattsalat, Baby-Spinat & Kresse  
mit Parmesan-Spähnen, Cherry-Tomaten & Balsamico  
*Sliced sirloin steak on mixed leaves, baby spinach & cress with parmesan splinter, cherry tomato & balsamico*

Beef Tatar Rindstatar mit Toast & Butter 28.50  
*Beef tatar with toast & butter*

Black Angus Entrecôte (200g) 39.50  
Uom Grill mit Chimichurri-Sauce, dazu Bratkartoffeln & Gemüse  
*Grilled sirloin steak with chimichurri sauce, served with fried potatoes & vegetables*

## 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.