

Lunchmenu

30. Januar bis 3. Februar 2012

Zu jedem Menu wird eine hausgemachte Suppe oder ein marktfrischer Salat serviert.

MENU:

Cannelloni	18.50
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung an einer Tomaten-Basilikumsauce	
Polpettone arroste	23.50
Hackbraten an einer Brandy-Rahmsauce serviert mit Kartoffelstock und Tagesgemüse	
Pollo	24.50
Gebratene Tandoori-Poulardenbrust mit Aubergine und Basmatireis	
Pesce	26.50
Gebratener Loup de mer an Limettenbutter serviert mit gerösteten Mandeln, Blattspinat und Wildreis	
Bistecca di Manzo Gaucho	34.50
Gegrilltes Entrecote vom Black Angus-Rind (180g) an Basilikum-Kräutersauce serviert mit Pommes Frites und Tagesgemüse	

CLASSICO:

Pomodori	19.50
Tomaten-Buffalo Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum, Aceto Balsamico und kaltgepresstem Olivenöl	
Caesar	23.50
Eisbergsalat mit Speck, Brotcroutons, Parmesan an Caesar-Dressing serviert mit Crevetten-Spiess oder Poularden-Spiess	
Lasagne	24.50
Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Rindshackfleisch	
aubrey-Hamburger	24.50
Hausgemachter Rindhamburger mit Speck und Käse gratiniert serviert mit Cole Slaw-Salat und Pommes Frites	
Tartar	27.50
Rindfleisch-Tartar mit Cognac/Wodka/Whisky oder nature serviert mit Toastbrot und Butter	

DESSERT:

Schokoladenkuchen	6.50
lauwarm serviert	

Tisch-Reservationen sind ab sofort direkt über unsere Homepage www.aubrey.ch möglich

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola / Cola Light / Cola Zero / 7 up / Bitter Lemon	30cl	4.50
Tonic / Eistee / Rivella rot und blau		

Orangen- / Ananas- / Pink Grapefruitsaft	30cl	5.00
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.00

Ginger Ale Schweppes	20cl	5.00
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	5.00

Apfelschorle Apfelsaft, Soda	35cl	5.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	5.50
Kombucha Carpe Diem	33cl	7.00
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

BIER

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

PROSECCO, MOSCATO, CHAMPAGNER

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

ROSEWEIN

Rosado de Cidrò 2010 (P)	Trauben: Touriga Nacional, Tinta Cão	<u>10cl</u> 7.00
---------------------------------	--------------------------------------	----------------------------

WEISSWEINE

Poggio Al Drago 2010 (I)	Trauben: Sauvignon, Chardonnay	<u>10cl</u> 7.00
Marius Blanco 2009/10 (Sp)	Trauben: Verdejo, Uvra	7.00
Grüner Veltliner „Löss“ 2010 (Ö)	Traube: Grüner Veltliner	8.00
Château Lion Beaulieu 2009 (F)	Trauben: Sauvignon, Muscadelle, Sémillon	8.00
Pinot Grigio „Sot lis Rivis“ 2009 (I)	Traube: Grauburgunder	9.00

ROTWEINE (OFFEN)

Nero d'Avola „12.91“ 2009 (I)	Traube: Nero d'Avola	<u>10cl</u> 7.00
Salento Primitivo 2008 (I)	Traube: Primitivo	7.00
Ripasso del Castello 2007 (I)	Trauben: Coluina, Molinara, Rondinella	8.00
Rocca Rubia 2008 (I)	Traube: Carignano del Sulcis	9.00
Gran Marius 2005 (Sp)	Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah, Cab.S	9.00