

Abendkarte



Von 17.00-22.00 Uhr



VORSPEISEN

Rinderbouillon, mit Harissa Flädle	5,50
Rote Linsensuppe, mit getrockneten Aprikosen	6,50
Scampi, in Knoblauchbutter geschwenkt, begleitet von Blattsalat mit Apfelvinaigrette	14,50
Hummus-Schnitte an Baby Leafs, mit provenzalischer Tapenade (Vegan)	9,50
Antipasti Teller	p.P. 6,50



HAUPTGANG

Züricher Kalbs-Blanquette, mit Spätzle	16,00
Rindersaftgulasch, mit Salzkartoffeln	14,00
Asiatisches Curry, mit Hähnchenbrust mit Basmatireis	12,00
Veganes Gewürzcurry, mit Zucchini, Aubergine und Basmatireis	12,00
Entrecôte (180g) mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet	18,50



RISOTTO & PASTA

Rote Beete Risotto, Mit Apfel & Ziegenkäse,	11,00
Safran Risotto, mit gebratenen Pilzen	11,00
Linguini, mit gebratenen Scampi	16,50
Linguini, di Parma	13,50



DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu	5,50
Milchreis-Timbale mit Nüssen	5,50

