

## **Caponata Crostini für Zwei**

Sizilianisches Auberginen Topping, verfeinert mit frischen Kräutern, Oliven, gerösteten Mandeln und kaltgepresstem Olivenöl auf krossen dunklen Baguette-Scheiben 14.00

## **'Vitello' Tonnato**

Dünn aufgeschnittener Fleischkäse mit würziger Tofu-Creme, roten Zwiebeln und frittierten Kapern dazu Hausbrot 12.50

## **Köstlichkeiten vom Buffet**

Täglich wechselnde Auswahl zum selber schöpfen 4.50/100gr

## **Köttbullar**

Hackfleisch-Bällchen an leichter Pilz-Rahmsauce überbacken mit hausgemachtem Kartoffel-Püree 31.50

## **Cordon Bleu**

Goldbraun ausgebackenes Cordon Bleu, gefüllt mit 'Schinken', Kräuter-Käse und gebratenen, pikanten Peperoni-Steifen auf saisonalem Ofen-Gemüse mediterran 32.00

## **Hot Dog 'Aloha'**

Kräuter-Vurst, Cheddar-Käse, frische Ananas-Chili Salsa, Curry-Limetten Mayo und Koriander im Laugen-Brot dazu knusprige Pommes oder Gurken-Dill Salat 30.50

## **'Poulet' Szechuan**

Gebratene 'Poulet-Streifen an würziger hausgemachter Szechuan-Sauce mit Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Karotten und Peperoni dazu frittierte Sesam-Reiskugel 29.50

## **Risotto di Fregola**

Sardischer Pasta-Risotto mit Artischocken, Oliven, Zucchini, Fenchel und frischen Kräutern an würziger Tomaten-Sauce 28.50

## **Extra Beilage**

Gurken-Dill Salat, Blattsalat an Hausdressing oder knusprige Pommes 6.50

## **Getränke-Empfehlung**

**Tages Aperitiv** mit oder ohne Alkohol 12.50 / 9.00

**Rotwein Epistem** (Monastell/Sayrah) (Bio-Vegan) 14%

Intensive Aromen von Pflaumen und roten Beeren. Vollmundig mit einer seidigen Textur 1dl 7.50 / FI 45.00

**Weisswein La Belle** (Malvasia) (BioDynamisch-Vegan) 13.5%

Intensive fruchtig-blumige Nase. Vollmundig, weich und frisch im Gaumen 1dl 8.00 / FI 48.00

**Digestiv Ambre d'Or Rum-Liqueur** 42%

Reichhaltig mit einem delikaten, langen Abgang. Noten von Aprikosen, Pfirsichen und Vanille 4cl 12.50