

Mittagsmenü (Mo-Fr): bis ca. 16:00 Uhr

Business Lunch

mit gemischten Salat oder Linsensuppe als Vorspeise 15,90 Ohne
Vorspeise 13,50

Lasagne alla Bolognese ^{a,c,i}

Hausgemachte Lasagne mit leckerer Rinds-Bolognese (nach alter Tradition mindestens 3 Stunden geköchelt), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Lorbeer, Gewürzen, Parmesan e Mozzarella.

Salsiccia-Ragu' mit Fettuccine ^{c,d,i,j,k,a}

Diese Soße ist eine Droge: Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu' (in Italien nennt man Bolognese "Ragu'"), con Grana Padano.

Carbonara alla Romana ^{a,c,k} (Schweinefleisch)

Guanciale, Pecorino, pastorigiertes Eigelb, Schwarzer Pfeffer ...e basta! Kann nicht sehr heiss serviert werden... warum fragen Sie am besten, hat nicht Platz zu schreiben.

Mezzi Rigatoni al Pesto rosso trapanese ^{a,c,h} (vegetarisch)

Pasta mit hausgemachten Pesto nach Rezept aus Trapani (Sizilien), getrockneten Tomaten, Parmesan, Mandeln, Basilikum, Olivenöl.

Buddha Bowl (vegan & gluten-free) ^{h,f,j}

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit Gemüse, Brokkoli in Sesamöl, Falafel, Süsskartoffel, Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Getränk der Woche (Extra nicht inbegriffen)

Mango-Himbeere Limonade

3,60

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe - Eintopf

Afghanischer Linseneintopfⁱ (vegan)

10,90

Ein Linseneintopf mit orientalischen Gewürzen, Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Sellerieknolle. Getoppt mit Frühlingszwiebeln & Granatapfelkernen.

Hauptgericht

Ribelle Bowl mit Hühnerbruststreifen (gluten-free)^{b,j}

14,90

Hausgemachter Hummus, Venere Reis, Gemüse- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch, Salat mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Hühnerbruststreifen (Halal) Kürbiskerne & Granatapfelkerne.

Pollo alla Parmigiana^c

15,90

Chicken Parmigiana, gebratene Hühnerbrust mit Rosmarin, überbacken mit einer leckeren Tomatensosse mit Basilikum, Grana Padano, Mozzarella. Serviert auf ein Bett mit italienischen schwarzen Riso Venere Reis.

Südtiroler Rindsgulasch mit Spatzle & Krautsalat^{c,d,j,7}

18,90

Rindergulasch gekocht nach Südtiroler Art, mit Rotwein, Zwiebel, Paprikapulver, Majoran. Serviert mit Eierspatzle mit Röstzwiebel & Krautsalat.

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Bowl Salate als Hauptgericht

Ribelle Salat natur (vegan) ⁱ

Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

9,90

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j}

Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

10,90

Caesar Salat Bowl alla Ribelle ^{a,c,i,j,l}

Gemischte Salatblätter, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Croutons, Hühnerbruststreifen (Halal), hausgemachter Dressing (wir lieben dieses Dressing), Parmesan-Flocken, Pfeffer, Balsamico Creme.

14,90

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) ^h

Rote Beete Würfel auf einen Salatbett, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Fetawürfel, Granatapfelkerne, geröstete Walnüsse, Honig-Balsamico-Dressing.

13,90

Forellenfilet auf Salatbett ^{j,l}

2 geräucherte Forellenfilet serviert aus ein Salatbett mit knackigen Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Balsamico Dressing. Dazu eine hausgemachte Petersilie-Zitronen Sosse (Salsa verde).

14,90