

Mittagsmenü (Mo-Fr) : 7. Jan. bis 11. Jan. bis 15:00h

Suppen & Eintopf

Pasta e Ceci ^{i,c,a}

7,00

*Napoli im Suppenteller: Eine kräftiger Eintopf aus Kichererbsen, Karotten, Tomaten, Sellerie, Schalotten und "Pasta Corta"; gewürzt u.a. mit frischem Rosmarin und etwas Chilli, serviert mit Olivenöl und Grana Padano.
... vegan auch ohne Käse verfügbar*

Aquacotta alla Maremmama ^{a,c,i}

9,90

Eine italienische Wintersuppe, die alles hat: Frisches Gemüse wie Mangold, Sellerie, Tomaten, roten Zwiebeln, Petersilie, ... angerichtet mit mediterraner Rindswurst, Bauchspeck und pochiertem Ei, gerösteter Ciabatta und Pecorino. Ein Sattmacher der schmeckt... es fehlen nur die Hügel der Toskana.

Vegetarisches Gericht

Nussbraten mit Zucchini-Tomaten & Cheddar ^{a,d,h}

8,90

Ein vegetarischer Braten mit angerösteten Nüssen und Kernen, Zucchini, Cherry-Tomaten, Cheddar-Käse und leichter Chilli-Schärfe. Serviert mit Mojo Verde und Mojo Rosso als Dip und einem kleinen Salat.

Hauptgerichte

Buddha Bowl ^{h, f}

9,90

*Hausgemachter Hummus, Basmati-Reis, Kichererbsen & Edamane in Tomatensoße, OrangenRotkohl, Brokkoli angeschwenkt in Sesam-Öl, gerösteter Kürbis & Süßkartoffel. Alles getönt mit gerösteten Kürbiskernen
..... und dazu Hähnchenbrust-Streifen + 2,00€*

Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes ^{a,c,i}

13,90

Das Original; frische Kalbsnuss und Champignons in einer leichten Weißweinssoße mit etwas Sahne, serviert mit angeschwenkten Schupfnudeln

Pasta

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

9,90

Hausgemachte Salsiccia-Bolognese mit Fenchelsamen, & Cayenne-Pfeffer. Es hat eine leichte scharfe Note. Ein herrliches Ragu´ (in Italien nennt man Bolognese "Ragu´"), wir servieren das Ragu´ mit Fettuccine und einem kleinen frischen Salat

Hausgemachtes Getränk der Woche

Pink Mint

2,80

Vitamine für den Winter: Grapefruit- und Orangensaft mit Ingwersirup & frischer Minze