Bistro

Rebelle

Wilde Küche

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]

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

Pasta all´Eoliana [a,c] (vegan)

Diese Pasta ist ein Gericht aus den Eolischen Inseln (Sizilien). Cherry-Tomaten, Kapern in Salz eingelegt, grüne und schwarze Oliven, Basilikum. Wir servieren es mit muddica atturrata (geröstetes Brot mit Olivenöl und Pfeffer).

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
Karotten-Zitronen Limonade	3,60

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe

Afghanischer Linseneintopf [i] **(vegan)** 10,90

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

vegetarisch & Fleisch

Spinat-Feta Quiche mit Salat [a,c,d,i] **(vegetarisch)** 14,90

Hausgemachte Quiche mit frischen Eiern. Serviert auf bunten Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, hausgemachen Orangen-Senf-Balsamico-Dressing.

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 und Krautsalat.

Salate als Hauptgericht

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) [h,j] 9,90

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

Thunfischfilet Tomatensalat [l] 13,90

Thunfischfilet serviert auf grossen Salatbett mit Tomatenscheiben, Frühlingszwiebel, gegrillte Oliven. Mit Balsamico Dressing & Balsamico Glasur aus Modena IGP (ein echter Sattmacher).

Caesar Salat Bowl alla Ribelle [a,c,j,l] 13,90

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

Rote Beete & Feta Salat (vegetarisch) [h] 13,90

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