

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

Business Lunch

mit gemischten Salat oder Linsen-, Kartoffel-, Kürbissuppe 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.

Frische Gnocchi al pesto ^{a,c,h} (vegetarisch)

Hausgemachte Kartoffelgnocchi angeschwenkt in hausgemachten Basilikumpesto & getrocknete Tomaten. Mit Grana Padano.

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

Afghanischer Linseneintopf ⁱ (vegan)

10,90

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

Cremige Kürbissuppe ^h (vegan)

10,90

Eine aromatische Kürbissuppe mit Kokosmilch und unser Rezept mit Curry und Orangensaft verleiht der Suppe einen asiatischen und leicht exotischen Charakter. Getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl.

Berliner Kartoffelsuppe & gebratene Bockwurstscheiben ^K

10,90

Eine sattmacher Suppe nach Oma's Rezept. Eine Kartoffelsuppe aus frischen Kartoffeln, Karotten, Porree, Schinkenwürfel, Sellerieknolle, Zwiebeln, Pimentkörner. Serviert mit gebratenen Bockwurstscheiben (Schweinefleisch) & Petersilie.

Hauptgericht

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

14,90

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

Grünkohl mit Knacker ^{j,k,3,6}

15,90

Endlich oder leider hat die Saison angefangen vom Grünkohl. Serviert mit Knacker, Kartoffeln & Senf.

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.



Bowl Salate als Hauptgericht

Ribelle Salat natur (vegan) ^j 9,90
Grosser frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. Mit Orangen-Senf-Balsamico Dressing.

Chrunchy Salat mit Granola (vegan) ^{h,j} 10,90
Frischer gemischter Salat mit knackigem Gemüse, Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebel, Granatapfelkerne. 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.