

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

Pasta e fagioli alla veneta (vegetarisch oder vegan) ^{a,c}

Soffritto (Zwiebel, Karotten, Staudensellerie) gekocht mit Borlotti Bohnen, Tomatenstücke, Rosmarin, Lorbeerblätter. Dazu Lasagnette (Pasta) getoppt mit Olivenöl, Pfeffer und Parmesan. Wer sich vegan ernährt lässt den Parmesan einfach weg und sagt uns bitte Bescheid.

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 Linseneintopf ⁱ (vegan)

10,90

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

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.

Bistro



Wilde Küche

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, Granatapfel-Kerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

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.