

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

Business Lunch

mit gemischten Salat oder Ital. Frühlingssuppe 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.

Bärlauch-Ravioli ^{a,c,h} (vegetarisch)

serviert mit gebratenen grünen Spargel und Tomatenwürfel. Con 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)

Exotische Guaven-Limetten Limonade

3,60

Bistro

Ribelle

Wilde Küche

Suppe - Eintopf

Zuppa primavera ^{a,i,c} (Frühlingseintopf) - vegan oder veg.

10,90

Eine leicht Suppe für den Frühling ist perfekt für die neue Saison zu starten. Zucchini, grüner Spargel, Karotten, Kartoffel, Erbsen, Canellini Bohnen, Zwiebel, Sellerie. Geröstetes Brot, Grana Padano & Olivenöl kommt obendrauf. Ohne Parmesan ist dieser Eintopf vegan, bitte falls gewünscht einfach Bescheid geben.

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.

Südtiroler Kräuterknödel auf Rote Beete Carpaccio (vegan)

15,90

3 hausgemachte vegane Kräuterknödel serviert auf ein Carpaccio mit rote Beete, Balsamicodressing. Obendrauf ein mix aus veganer Butter mit Schnittlauch.

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

18,90

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

Bistro

Ribelle

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, Granatapfelkerne. Orangen Balsamico-Dressing & Granola Nussmix.

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

14,90

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.